EL PISCO NACIÓ EN CHILE

Génesis de la primera Denominación de Origen de América

PABLO LACOSTE

RiL editores

El pisco nació en Chile

Pablo Lacoste

El pisco nació en Chile

Génesis de la primera Denominación de Origen de América

Colaboradores

Camila Cáceres
Amalia Castro
Carolina Cofré
Felipe Cussen
Andrea García
Fernando Herrera
Diego Jiménez
Michelle Lacoste Adunka
Fernando Mujica
Emiliano Núñez
Estela Premat
Philippo Pszczólkowski
Bibiana Rendón
Alejandro Salas
Natalia Soto

RiL editores

L Lacoste, Pablo
El pisco nació en Chile. Génesis de la primera Denominación de Origen de América / Pablo Lacoste. – – Santiago : RIL editores, 2016.

438 p. ; 24 cm.
ISBN: 978-956-01-0295-9

1 PISCO-CHILE-HISTORIA. 2 INDUSTRIA DEL PISCO-CHILE-HISTORIA.
SIGNATURA: 663.5009209 83

El pisco nació en Chile
Génesis de la primera
Denominación de Origen de América
Primera edición: abril de 2016

© Pablo Lacoste, 2016
Registro de Propiedad Intelectual
Nº 263.490

© RIL® editores, 2016

Sede Santiago:
Los Leones 2258
CP 7511055 Providencia
Santiago de Chile
(56) 22 22 38 100
ril@rileditores.com • www.rileditores.com

Sede Valparaíso:
Cochrane 639, of. 92
CP 2361801 Valparaíso
(56) 32 274 6203
valparaiso@rileditores.com

Composición e impresión: RIL® editores
Diseño de portada: Marcelo Uribe Lamour

Impreso en Chile • *Printed in Chile*

ISBN 978-956-01-0295-9

Derechos reservados.

Índice

Agradecimientos 13
Unidades de medida (vigentes en Chile desde 1540 hasta 1848) 15

Introducción 17

Parte I
Orígenes del pisco chileno, 1545-1860

Capítulo 1
Los polos vitivinícolas americanos del siglo xviii:
Ica, Arequipa, Cuyo y Coquimbo 25
Coquimbo y su pequeña viticultura: comparación con el resto de Chile .. 26
Coquimbo en el espacio regional: Ica, Arequipa y Cuyo 27
Los grandes mercados del siglo xviii: Lima, Cuzco, Potosí
y Río de la Plata 28
Conclusiones 31

Capítulo 2
Productos típicos e identidad 33
Productos típicos del Cono Sur: paralelismos y divergencias 33
Identidad, productos típicos y Denominación de Origen 37
Sobre la identidad del pisco chileno 38
El pisco peruano y sus problemas de identidad 41

Capítulo 3
Pisco Elqui y la hacienda La Torre (1680-1733) 47
Del ataque pirata a la colonización de Pisco Elqui 48
Amanecer del clúster vitivinícola Montegrande-Pisco Elqui 52
La hacienda La Torre a través de sus inventarios (1728-1733) 57
Difusión del nombre «pisco» en el Valle de Elqui en el siglo xviii 66
Pascual, Mateo y Santiago, los esclavos pisqueros 66
Juan José Ardiles: el mayordomo 69
Marcelino Rodríguez Guerrero: el administrador 70
La saga de los Rodríguez Guerrero 73

Capítulo 4
Viticultores y destiladores del norte de Chile 77
El Empadronamiento de 1738 80
Destiladores de aguardiente en el Padrón de 1777 83
Características de la industria del vino y el aguardiente 85
El Padrón de 1812 en Huasco 90
Los censos de la década de 1830 91
Los Arqueros de Coquimbo: una saga emblemática del pisco chileno 95
Conclusiones 98

Capítulo 5
Origen de las uvas pisqueras (1545-1860) 101
Viticultores y destiladores norchilenos 103
Diversificación del patrimonio vitícola 105
Uva pisquera en los manuales de vitivinicultura 111
Conclusiones 112

Capítulo 6
Caldereros y fragüeros de cobre 113
Surgimiento de los fragüeros 119
Del cobre labrado a la cultura del alambique 126
Conclusiones 129

Capítulo 7
Botijas y botijeros (1727-1848) 131
La tradición de los envases de greda 132
Fábricas de botijas en el norte de Chile 134
Tamaños y medidas de los recipientes de cerámica 138
Conclusiones 140

Capítulo 8
El pisco como contenedor multiuso (1775-1864) 143
El ciclo del «pisco» como envase 144
Piscos de miel, cerveza y aceitunas 145
Piscos de aguardiente de chirimoya
exportados de Perú a Chile 149
Tamaños y medidas de los piscos 155
Conclusiones 157

Capítulo 9
Piscos peruanos de aguardiente de caña 159
Perú como potencia productora de azúcar 160
Fallidos intentos de cultivar la caña en Chile 163
Expansión del aguardiente de caña en Perú 164
Exportaciones de piscos de aguardiente (presuntamente) de caña de azúcar desde el norte del Perú 169
Lima y el Callao como (presuntos) exportadores de aguardiente de caña 170
Persistencia del aguardiente de caña en Perú durante el siglo xx 172
Conclusiones 173

Capítulo 10
Arrieros y rutas terrestres (siglo xviii) 175
Transporte y comunicaciones en el espacio norchileno 176
De La Serena a Copiapó: origen de la Carrera del Norte (1777) 179
Rutas de Illapel y Combarbalá (1788) 182
Coquimbo y los mercados trasandinos 187
Conclusiones 190

Capítulo 11
Las rutas marítimas y el puerto de Cobija 191
El norte chileno y su movimiento marítimo 191
De Coquimbo al puerto de Arica 193
Despertar de Cobija 194
El puerto de Cobija en la década de 1790 198
Conclusiones 201

Capítulo 12
Pisco y toponimia 203
Conquista española y toponimia pisquera 204
Caldera, Tres Cruces y Pisco Elqui 206
Localidades argentinas y aguardiente chileno 211
Erosión de los nombres españoles 213
Tiempos modernos y nuevos cambios de nombres 216
Conclusiones 217

Parte II
Pisco, etiquetas y Exposiciones Universales (1872-1930)

Capítulo 13
Etiquetas y Exposiciones Universales en la historia del pisco 221
Etiquetas y sentido 223
Exposiciones Universales y nuevos escenarios 225
El pisco en vísperas de las Exposiciones Universales 228
Ytalia, primera marca de pisco chileno (1850-1883) 239
La marca de Goyenechea: pisco «G» (1882) 241
Conclusiones 242

Capítulo 14
El aguardiente peruano: exposiciones y etiquetas 243
Aguardientes peruanos en las Exposiciones Universales 245
Etiquetas peruanas: análisis 248
Marbetes peruanos en Chile 251
Conclusiones 254

Capítulo 15
Etiquetas y origen geográfico del pisco 257
Imitaciones y falsificaciones 258
Identificación geográfica y Exposiciones Universales 263
Etiquetas e identidad territorial 266
Etiquetas de pisco foráneas 268
Conclusiones 27

Capítulo 16
Etiquetas y uvas pisqueras 273
Variedades de uva y contratos comerciales 274
Italia y Pastilla 275
Otras variedades pisqueras y su lento despertar 279
Conclusiones 281

Capítulo 17
Expresiones tradicionales en etiquetas de pisco 283
La normativa oficial del pisco: los seis conceptos 284
«Pisco especial», «pisco reservado» y «gran pisco» 286
«Pisco superior», «extra», «selección» y otros 287
La influencia peruana: «puro» y «mosto verde» 288

Batallas por la identidad 291
Conclusiones 295

Capítulo 18
Medallas, monogramas y viñetas 297
Exposiciones Universales, medallas y etiquetas 298
La tradición del monograma 302
Viñetas y guardas 303
Animales, paisajes y símbolos 304
Conclusiones 307

Capítulo 19
El pisco en el Congreso de Chile (1899-1931) 309
El pisco llega al Congreso de Chile (1899) 309
El Congreso frente a los falsificadores de pisco (1902-1914) 311
El pisco ingresa a la legislación chilena (1914-1916) 312
Derribando las barreras institucionales:
la recuperación del pisco (1926-1929) 314
De la discusión legislativa a la decisión presidencial (1929-1931) 317
Conclusiones 318

Epílogo
Proyectando el futuro del pisco 319

Bibliografía 327

Apéndice I
Inventario de la hacienda La Torre (1733) 339

Apéndice II
Productores de vino y aguardiente de uva (norte de Chile 1738-1837) 343
1. Padrón de 1738 343
2. Padrón de 1777 346
3. Padrón del Huasco 1812 352
4. Censo vitícola-ganadero 1832 353
5. Censo vitícola-ganadero 1837 367

Apéndice III
Referencias de ilustraciones 379
1. Lista de croquis y mapas 379

2. Lista de fotografías 380
3. Lista de etiquetas de aguardientes y piscos del Perú (1886-1929 381
4. Lista de etiquetas de piscos de Chile (1882-1930) 382

Sobre los autores 389

Imágenes 393
Etiquetas peruanas 413
Etiquetas de pisco chileno..... 416

Agradecimientos

Deseamos expresar nuestro agradecimiento al Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Tecnológicas (Conicyt), que apoyó de forma sostenida la investigación sobre historia de la vitivinicultura en Chile, a través de tres proyectos Fondecyt. Este libro es resultado de la realizada en el marco del proyecto Fondecyt 1130096 (2013-2017), que a su vez, ha sido continuación de los proyectos Fondecyt 1080210 (2008-2012) y 1051109 (2005-2008). A ello se deben sumar otros dos proyectos internos concursables, financiados por las universidades de Talca (2004-2005) y de Santiago (2012-2013). Se trata, por lo tanto, de cinco proyectos concursables de investigación científica, ejecutados durante doce años de trabajo. Esta tarea se vio finalmente reforzada por aportes de la Asociación de Productores de Pisco (APP), que permitieron contar con el trabajo de ayudantes de investigación que se dedicaron intensamente a relevar los repositorios documentales del Archivo Nacional de Santiago durante 2013, 2014, 2015 y 2016. Deseamos agradecer el apoyo de la APP por favorecer la investigación histórica de archivo. Y también el entusiasmo con el cual nos ayudaron Francisco Hernández, Claudio Escobar y Gwen Saffie.

En el Archivo Nacional Histórico tuvimos un apoyo constante. Deseamos reconocer particularmente a Luis Martínez (coordinador del A.N.H.), Pedro González (encargado de atención de usuarios), Pablo Muñoz (investigador profesional), José Huenupi (administrativo de salón investigadores), Julio Almeida y Adriana Madrid, funcionarios del Archivo del Siglo XX, por colaborarnos a cada minuto para sacar adelante nuestra tarea. En el archivo del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (Inapi), deseamos agradecer el apoyo del director nacional, Maximiliano Santa Cruz; la subdirectora de marcas, Carolina Belmar, y el subdirector de operaciones, Álvaro González. Fue notable el esfuerzo del equipo del área de Registro de Marcas y Patentes, lugar donde se encuentran los repositorios con los documentos históricos. Ellos afrontaron el desafío de abrir por primera vez estas fuentes para investigación histórica exhaustiva, actividad para la cual no existían instalaciones ni

procedimientos. Ellos crearon el sistema para permitir el trabajo de Carolina Cofré y Emiliano Núñez durante doce meses.

También deseamos agradecer a algunas personas, particularmente a Juan Guillermo Muñoz, historiador colonial y profesor de paleografía, que ayudó en la capacitación del equipo de paleógrafos que trabajó en el Archivo Nacional. Por su parte, Julio Retamal nos brindó ayuda e información necesarias y cruciales para nuestra investigación; con su presencia permanente en el Archivo Nacional fue consultor y orientador constante de todo el equipo de investigadores.

Mención especial merece Guillermo Pizarro, historiador colonial, quien aportó datos relevantes sobre la enigmática hacienda *La Torre*, sobre todo para comprender que la pisquera no estaba en el valle de Limarí sino en el Valle de Elqui. Asimismo, deseamos agradecer a Ramón Luis Álvarez, que nos permitió conocer sus manuscritos inéditos sobre los inicios de la Cooperativa Control.

Unidades de medida
(vigentes en Chile desde 1540 hasta 1848)

Capacidad de líquidos

Cuartillo	= 1,1 litros
Cuartilla	= 8 cuartillos = 8,8 litros
Arroba	= 4 cuartillas = 32 cuartillos = 35,2 litros

Capacidad de áridos

Almud	= 8 litros
Cuartilla	= 3 almudes = 24 litros
Fanega	= 12 almudes = 4 cuartillas = 96 litros

Medidas de peso

Libra	= 460 gramos
Arroba	= 25 libras = 11,5 kilogramos
Quintal	= 100 libras = 4 arrobas = 46 kilogramos

Longitud

Pie	= tercia = 0,27 metros
Tercia	= 0,27 metros
Vara	= 3 pies = 0,83 metros
Cuadra	= 450 pies = 150 varas = 124,5 metros
Legua	= 36 cuadras = 4.513 metros

Introducción

El campesino es el hombre el primero, en cualquier país agrícola; primero por su número, por su salud moral, por la noble calidad de su faena civil, sustentadora de poblaciones, y el primero principalmente porque ha domado el suelo, como el curtidor de pieles, y lo maneja después de cien años, con una como dulzura dichosa.

Gabriela Mistral[1]

El pisco se ha instalado en el corazón de la vida social de los chilenos. Compartir una copa de pisco sour o bien, una piscola, se ha convertido en una ceremonia de amistad, un ritual de afecto y de encuentro. Estos tragos animan las fiestas de mujeres y varones, jóvenes y adultos, estudiantes y profesionales, trabajadores y empresarios. Se trata de una bebida transversal a las distintas capas sociales de la sociedad chilena. El consumo anual de 2,2 litros per cápita es un reflejo de esta preferencia.

El pisco atrae no solo como bebida, sino también como paisaje. Cada vez más viajeros y turistas recorren el Valle de Elqui para conocer las rutas del pisco. Las haciendas de producción de destilados artesanales como *ABA* y *Los Nichos* con la leyenda de las Tres R tienen algo atractivo; y los grandes centros de visitantes, como Capel en Vicuña y Mistral en Pisco Elqui, se han convertido en polos de referencia: después del establecimiento de Concha y Toro en Pirque, los centros vitivinícolas que reciben mayor cantidad de visitas en todo el país son las pisqueras del Valle de Elqui. Claro que otros atributos del lugar contribuyen a fortalecer esta propuesta, como la ruta de las estrellas, los pueblos de artesanos, la arquitectura religiosa del siglo xviii, las trazas de la vida de Gabriela Mistral y las bellezas escénicas de la cordillera de los Andes.

Los visitantes que recorren los paisajes del pisco chileno, y que comparten con sus amigos una copa de destilado, viven experiencias atractivas y valorables. Es lo que se percibe por los ojos, al ver las pircas de piedra, los tapiales de tierra cruda, la dignidad de las iglesias y la paz de los artesanos.

---

[1] Gabriela Mistral (2009 [1925]). «Una provincia en desgracia: Coquimbo». En *Chile, país de contrastes*, pp. 43-47.

Esa dulzura de calles de tierra y techos de teja, inunda las almas y seduce, como pocos lugares en la región.

El lazo que el pueblo chileno ha construido con el pisco, tiene un tramo débil: la identidad histórica. Hasta ahora, se percibe una confusión sobre el origen de esta bebida; algunos la asocian con productos extranjeros, donde importantes intelectuales chilenos han asumido esos enfoques como Oreste Plath e Isabel Allende.

El folclorista Oreste Plath (1907-1996) lideró la construcción de la imagen del pisco chileno como producto copiado del extranjero. Su enfoque es importante por su destacada trayectoria intelectual. Plath es considerado uno de los principales folcloristas de la región; sus obras fueron recurrentemente reeditadas y reimpresas. Fue incorporado como miembro de número de la Academia Chilena de la Lengua, y se nombró una sala de la Biblioteca Nacional de Santiago en su honor. Desde esta elevada posición de autoridad, sus textos tuvieron fuerte influencia en la sociedad chilena. En este contexto, particularmente importante fue su definición sobre el pisco. En su libro *Folclor lingüístico chileno*, Oreste Plath escribió: «El actual pisco antes se llamaba aguardiente de pisco porque procedía de este lugar. La provincia de Ica, en Perú, es fértil y rica en viñedos. El nombre de la ciudad ha llegado a ser genérico, no menos que el de Cognac» (Plath, 2014: 70). Este libro tuvo numerosas reediciones y reimpresiones[2]. Esta difundida obra, avalada por el prestigio intelectual de Plath, contribuyó a difundir, consolidar y estandarizar esa visión del pisco chileno como producto extraño.

Con este enfoque, Plath se sumó a una tendencia, compartida por otros intelectuales latinoamericanos, incluyendo al argentino Domingo Faustino Sarmiento, conforme a la cual era legítimo elaborar productos imitando nombres extranjeros como si fueran genéricos. Con estos criterios, muchos comerciantes de Río de Janeiro, Buenos Aires, Santiago y Lima, lucraron vendiendo productos locales con nombres típicos europeos como jerez, oporto, champagne, burdeos, entre otros. Aquellos comerciantes lucraban con la fama construida por las comunidades que se habían esforzado durante largo tiempo para elaborar productos genuinos de calidad. Las élites latinoamericanas alentaron esas prácticas, a la vez que inhibieron el desarrollo de sus propios productos típicos. En su despreocupación por la capacidad de los campesinos latinoamericanos por generar alimentos y bebidas originales,

[2] En 1996, Grijalbo produjo la segunda edición, que tuvo cuatro reimpresiones. Luego fue el turno del Fondo de Cultura Económica, realizador de la tercera edición (2008) y otras tres reimpresiones.

estos intelectuales descuidaron el análisis de la historia de las creaciones originales, entre ellas, el pisco chileno.

La tesis de Plath, publicada por primera vez en 1981 y reeditada recurrentemente, se irradió hacia el resto de la intelectualidad chilena; muchos profesores, académicos, periodistas y escritores se sumaron a esta corriente, multiplicando sus efectos. Un buen ejemplo puede ser la escritora Isabel Allende quien, en su novela *Mi país inventado* afirma que el pisco es el trago nacional de Chile pero, a la vez, «el nombre de este licor se lo usurpamos sin contemplaciones a la ciudad de Pisco en Perú» (Allende, 2003: 23). Los textos de estos autores, fortalecidos por la posición de prestigio y la amplia difusión de sus obras, contribuyeron a debilitar la identidad del pisco chileno. Como resultado, muchos *sommeliers*, *bartenders*, garzones y dueños de restaurantes chilenos, se sienten incómodos cuando un cliente pregunta sobre la identidad y el origen del pisco. En otras palabras, se ha establecido en Chile un paradigma sobre el extraño origen del mismo. La mayoría de los actores importantes de la actividad gastronómica se inclina a pensar que esta bebida no es nacional.

La tesis de atribuirlo al Perú se comprende por el largo período de hegemonía cultural que ejerció Lima en la región durante cuatro siglos. Desde mediados del siglo xvi hasta mediados del xix, fue notable el ascendente del Perú sobre el resto del espacio sudamericano. Uno de los grandes intelectuales latinoamericanos recalcó el tema, destacando:

> la grandeza, la nobleza titular de Lima, especie de Versalles colonial, centro de la corte de los virreyes; aquella ciudad erizada de cúpulas, pináculos y torres flexibles, como elevados cipreses y pinos de parasol, a fin de luchar con los temblores. Hubo imprenta en Lima apenas se hubo propagado en Europa. Hasta hoy las gentes del pueblo en Lima, sin excluir las negras del mercado, hablan el castellano más correcto que se habla en América, como se conservó puro o se formó el italiano en Florencia, que era la corte de los Médicis (Sarmiento, 1882, 37: 189-190).

Para muchos intelectuales, el antiguo prestigio de Lima era razón suficiente para explicar algunos problemas históricos, entre ellos el pisco; por lo tanto, no había razones para buscar otras respuestas.

El objetivo de este libro es someter ese paradigma a la crítica racional, a partir de la evidencia documental. Sobre la base de los *corpus* documentales del Archivo Nacional de Santiago de Chile, los registros de marca del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial y otras fuentes, sostenemos que

esas ideas son inexactas y proponemos una tesis nueva, conforme a la cual, el pisco nació en Chile hace 300 años.

Tras diez años de investigación, hemos comprendido no solo el origen del pisco chileno. También hemos realizado un redescubrimiento del patrimonio rural y el significado de los productos campesinos, fenómeno de proyección continental.

Los productos campesinos están de vuelta. El pisco, el merquén y el cordero magallánico emergen en Chile como los abanderados de un proceso de regreso a la tierra, la identidad y la historia, a través de los productos típicos. Detrás de ellos se asoman también sus hermanos menores, como los chamantos de Doñihue, la sal de Cahuil, el pajarete de Atacama y Coquimbo, la greda de Pomaire, Quinchamalí y Pañul, entre otros. Gracias a estos productos, ha comenzado el reencuentro con las creaciones originales del Chile profundo. En realidad, esto es parte de un proceso mayor, a escala latinoamericana, signado por el redescubrimiento de las Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas y productos típicos en general, como el café de Colombia, los sombreros de jipijapa de Ecuador. En el caso de Argentina, cabe destacar la DO chivito criollo del norte neuquino, y las IG como el salame de Colonia Caroya, el melón de Media Agua (San Juan) y la yerba mate argentina, en conjunto con productos típicos como el queso de Tafí del Valle. Poco a poco, los creadores de América Latina se hacen cargo de sus obras y dejan atrás un largo período de marginación y olvido. Han recuperado la confianza en sí mismos y exhiben sus creaciones con orgullo.

En este contexto actual, en que asistimos a la emergencia de un movimiento que rescata y promueve las creaciones campesinas locales, resulta oportuno destacar la historia del pisco y su camino hacia la consolidación como la primera Denominación de Origen de América del Sur. En efecto, el pisco fue elevado a la jerarquía de DO por el presidente Carlos Ibáñez del Campo en 1931, y sirvió de inspiración a sus hermanas americanas que surgieron más tarde, como el tequila en México (1974) (Hernández, 2013), el singani en Bolivia (1988) (Aillón y Kirigin, 2013; Buitrago, 2015), el pisco en Perú (1991) (Huertas, 2012; Dargent Chamot, 2013) y la cachaza en Brasil (Souza, 2015).

A diferencia de otras DO, en el caso del pisco se da una situación de competencia entre dos países por su autoría. Tanto en Perú como en Chile, los productores de esta bebida reivindican sus derechos de autor sobre el producto. El conflicto se ha extendido al escenario internacional, incluyendo la O.I.V. (1985), los tribunales de la Organización Mundial de Comercio y

de numerosos países, donde los abogados de ambas partes se enfrentan en interminables pleitos por derechos de propiedad industrial.

Este libro examina el desarrollo del pisco a partir de las fuentes disponibles en Chile, principalmente en el Archivo Nacional y en los repositorios del Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi). Para entregar los resultados de la investigación, el libro se ha organizado en dos partes.

La Primera Parte (capítulos 1-12) se apoya en documentos originales inéditos del Archivo Nacional de Santiago de Chile, incluyendo los fondos Notarios de La Serena, Judiciales de La Serena, Capitanía General, Real Audiencia y Municipales de La Serena. Paralelamente, en el Fondo Contaduría Mayor se han examinado los registros de aduana de Coquimbo, La Serena, Copiapó, Huasco, Valparaíso, Constitución y Chiloé. Sobre esta base se ha podido conocer el surgimiento del pisco chileno en la hacienda *La Torre*, unidad productiva, en la cual se registró el primer pisco en 1733. El trabajo se enfoca con una mirada colectiva, considerando el papel de diversos sujetos históricos: viticultores, botijeros, arrieros, fragüeros de cobre y comerciantes, entre otros.

Lo notable es el surgimiento del pisco en un territorio tan accidentado y con escasa población. El norte de Chile era un territorio muy pequeño, comparando con las grandes metrópolis de América del Sur. A mediados del siglo xviii tenía solo una ciudad (La Serena), un puerto (Coquimbo) y cuatro villas: Copiapó, Vallenar, Combarbalá e Illapel. A ello se sumaban algunas haciendas, como Monterrey (futura Monte Patria) y la Marquesa Alta (futura Vicuña). También había actividad en localidades menores como Diaguitas y Las Gredas (actual Pisco Elqui). El resto era población rural dispersa por los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. La población total del norte histórico de Chile creció lentamente, de 12.000 habitantes en 1700 a 17.000 en 1744 y 34.000 en 1778 (Pinto, 1992). En ese momento, la ciudad de La Serena tenía apenas 2.000 habitantes. Ese es el escenario que se examina en la Parte I de este libro.

Más adelante, la Parte II (capítulos 13-19) cambia sus fuentes y enfoques. Su repositorio se formó a partir de dos fuentes principales: etiquetas y debates parlamentarios. Las etiquetas de pisco registradas desde 1882 en las oficinas del Estado, fecha del primer marbete oficial, hasta 1930, en vísperas de la reivindicación del pisco como Denominación de Origen. El reflejo de este proceso en el Congreso de la República se examinó a partir de la revisión de los diarios de sesiones del Senado y la Cámara de Diputados, desde la primera mención del pisco (1899) hasta el DFL que lo delimitó (1931).

Entre 1882 y 1931 se registraron 120 marbetes en Chile (116 de pisco chileno y cuatro de destilados peruanos). A ello se suman las doce etiquetas registradas en Perú que hasta el momento ha detectado y publicado la bibliografía peruana (VVAA, 1990; AGN, 2015). Sobre esta base se conformó un *corpus* documental de 132 etiquetas de pisco que permitió conocer con más claridad el tema. Esta fuente se ha cruzado también con los informes elaborados en las Exposiciones Universales de aquel período, en las cuales las empresas de vanguardia concurrían para dar a conocer sus productos. Todo ello tuvo impacto en las instituciones del Estado, sobre todo en el Congreso de la República; para conocer el tratamiento del pisco en este espacio, se examinaron 30 años de debates parlamentarios en ambas cámaras del Congreso chileno. De esta forma se pudo cruzar la información de las tres fuentes: registros de marca, exposiciones y debates legislativos. Sobre la base de estos documentos se han escrito los siete capítulos de la segunda parte de este libro.

La movilización de las fuentes históricas ha permitido conocer detalles hasta ahora inéditos de la trayectoria de un producto campesino. A partir de esta sólida base documental, se ha escrito la historia del pisco, que se entrega a continuación al juicio del lector.

Pablo Lacoste,
verano 2016

Parte i
Orígenes del pisco chileno
1545-1860

Análisis a partir de los documentos del Archivo Nacional de Santiago de Chile

En un mundo en el cual los intercambios son globalizados, los alimentos o las bebidas que no son anónimos, que no son apátridas, pueden ganar un alto valor añadido tanto económico como simbólico. Por esta razón, muchos actores de la cadena agro-alimenticia se interesan cada vez más en el espacio en cual las primeras fases de los ciclos de producción se ubican.

Fréderic Duhart (2011)

Capítulo 1
Los polos vitivinícolas americanos del siglo xviii: Ica, Arequipa, Cuyo y Coquimbo

La minería es, en esa medida, dependiente del mercado interno al mismo tiempo que motor del mismo, en razón de la demanda que genera, tanto más si se toma en cuenta los capitales que financiaron sus actividades fueron en gran parte excedentes comerciales.

Carlos Buller (2001: 372)

El imperio español en América puso en marcha cuatro polos vitivinícolas relevantes situados en las actuales repúblicas de Perú, Argentina y Chile. Los grandes espacios geoeconómicos de la *pax hispanica* facilitaron las redes comerciales que enlazaban las zonas de producción con los grandes mercados de Cuzco, Lima, Potosí y el Río de la Plata. La prosperidad de la minería, juntamente con las actividades conexas, contribuyó a dinamizar la economía regional, lo cual facilitó el surgimiento de estos emporios vitivinícolas, en cuyo seno surgiría después el pisco.

El presente capítulo discute las principales características de la vitivinicultura de América del Sur en el siglo xviii y comienzos del xix, con vistas a reconocer los polos productivos más importantes. De este modo, resultará después más fácil comprender el nacimiento del pisco chileno dentro de su contexto social, económico y cultural.

El territorio de análisis comprende todo el espacio situado entre los valles de Copiapó e Illapel. Por motivos didácticos, en este trabajo lo vamos a denominar «Norte de Chile» o «Corregimiento de Coquimbo». En estricto sentido, no existe un nombre correcto, porque la jurisdicción sufrió múltiples cambios a lo largo del tiempo. Actualmente se usa la expresión «Norte Chico», la cual es muy reciente, pues antes de la guerra del Pacífico, ese espacio se denominaba «el norte de Chile». Originalmente, todo el territorio estaba organizado como Corregimiento de Coquimbo. Luego se desmembró, con el surgimiento de los partidos de Copiapó y Huasco. Sería engorroso tener

que explicar esta situación cada vez; por lo tanto, para simplificar, se usarán expresiones como «Norte de Chile», «Corregimiento de Coquimbo» o espacio «norchileno» (ver figura I).

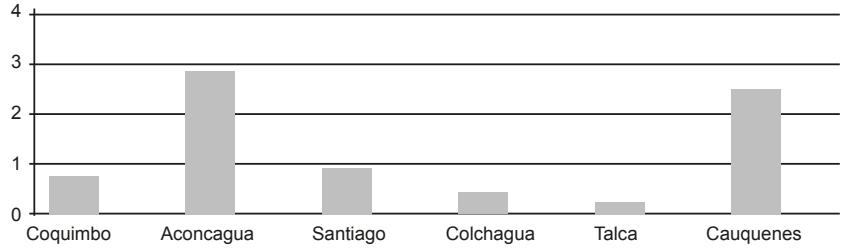
Coquimbo y su pequeña viticultura: comparación con el resto de Chile

El pisco chileno nació como un producto artesanal, destilado en escalas muy acotadas. En el siglo xviii, el Corregimiento de Coquimbo era ya un polo productor pero de dimensiones pequeñas, claramente inferior a los polos vitivinícolas de otras regiones de América Meridional. Según el Empadronamiento de 1738, en el Corregimiento de Coquimbo se producían 15.000 arrobas de vino[1]. Unos años más tarde, los informes del Obispado de Santiago de 1744, hablaban de 16.000 (Fernández, 1744: 33). Teniendo en cuenta los usos y costumbres de la época, se estimaba que las viñas producían el 10% de sus plantas en arrobas; por lo tanto, Coquimbo cultivaba 160.000 cepas de vid. Medio siglo más tarde, en 1790, la producción subió a 50.000 arrobas de vino y 3.000 de aguardiente (Pinto, 1980), lo cual implicaba 500.000 cepas de vid.

Dentro del contexto nacional, la viticultura de Coquimbo se ha caracterizado por sus pequeñas dimensiones. La aridez del territorio, con precipitaciones anuales que apenas llegan a los 100 milímetros, plantea un desafío notable para la agricultura de esta región. Por este motivo, fue mucho más fácil desarrollar la viticultura en el Valle Central. Por ejemplo, a comienzos del siglo xvii ya se producían veinte mil arrobas en Concepción (Gay, 1855: 172) y doscientas mil arrobas en Santiago (Assadourian, 1983: 182). La disponibilidad de agua facilitó la expansión de las viñas en la frontera sur del Reino de Chile. La producción de Concepción subió hasta convertirse en el principal polo vitivinícola del país en la primera mitad del siglo xix. Para 1833, el catastro realizado por el gobierno de Chile detectó la existencia de 19,6 millones de cepas en todo el país. El principal polo se hallaba en Concepción, que cultivaba 9,8 millones de plantas. Le seguían el valle del Aconcagua, con 3,3 millones de parras, y Cauquenes, con 2,9 millones. En cuarto lugar estaba Santiago, con 1,3 millones. Coquimbo ocupaba el quinto lugar, con un millón (5,1%), seguido por Colchagua (0,7 millones) y Talca (0,4 millones) (Gay, 1855: 184). El gráfico I muestra con mayor claridad estas cifras.

[1] Empadronamiento de 1738. Archivo Nacional de Santiago de Chile (AN), Fondo Real Audiencia (FRA), vol. 666, f. 8-93v.

Gráfico I
Millones de plantas cultivadas en Chile
(1837)



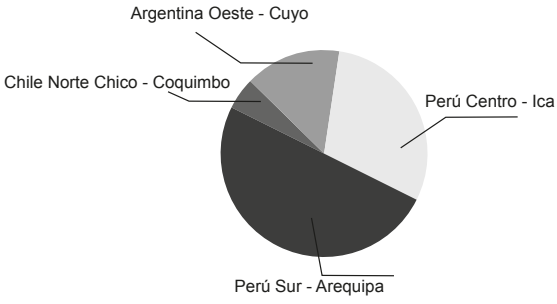
Fuente: Gay, 1855: 184.

Resulta notable el peso específico de los viticultores de Coquimbo. Con una pequeña base de sustentación, que apenas representaba el 5% de las viñas de Chile, lograron levantar la primera y principal Denominación de Origen del país y de América. La pregunta es entonces: ¿cómo hicieron los campesinos del Norte Chico para elaborar un producto de este nivel de fama y prestigio?

Coquimbo en el espacio regional: Ica, Arequipa y Cuyo

Los viticultores de Coquimbo se destacaron no solo con relación al contexto nacional, sino también a escala regional. Basta comparar las dimensiones de la producción de este corregimiento con los polos productivos de Argentina y Perú en la época colonial. Tanto Cuyo (actual Argentina) como Arequipa (actual Perú) eran sustancialmente mayores a Coquimbo como productores de vinos y aguardientes. El gráfico II lo muestra con claridad.

Gráfico II
Vitivinicultura comparada: Coquimbo, Cuyo, Ica y Arequipa (siglo xviii)



Fuente: elaboración propia, a partir de Fernández (1744), Morales (1787), Pinto (1980), Bravo Acevedo (2005), Polvarini (2005), Buller (2011), Huertas (2012), Rice (2012), padrones de 1739 y 1777.

El gráfico II refleja las proporciones que tenía la vitivinicultura regional en el período colonial. Los principales polos se encontraban en Perú, particularmente en la zona productiva del sur (Arequipa), con quince millones de plantas (50,8%), y del centro (Ica), con diez millones de cepas (33,9%). Menor relevancia tenían las viñas de la actual Argentina, en el Corregimiento de Cuyo, que cultivaba cuatro millones de parras (13,5%). En este contexto, el papel de Coquimbo, con sus 0,5 millones de cepas, apenas representaba el 1,6%.

Los grandes mercados del siglo xviii: Lima, Cuzco, Potosí y Río de la Plata

La superioridad productiva de Perú y Argentina del período colonial se explica en buena medida a partir de la dimensión de los mercados. Los vinos y aguardientes de Mendoza y San Juan abastecían el espacio rioplatense-pampeano. A fines del siglo xviii, la población de Salta del Tucumán era de ochenta y cinco mil habitantes; Córdoba del Tucumán tenía cuarenta mil y la de Buenos Aires llegaba a treinta y siete mil (Bazán, 1995). Estos mercados aseguraron una demanda sostenida para los mostos de Cuyo. Paralelamente, los productores peruanos del centro (Ica) colocaban sus caldos en Lima, Cuzco, Cerro de Pasco y Huancavelica; y los del sur (Arequipa) abastecían el Alto Perú. A mediados del siglo xvii, Potosí tenía 150.000 habitantes; Lima, 80.000, y Cuzco, 40.000. La población del Virreinato del Perú creció de un millón en 1791 a 1,5 millones en 1812.

En el siglo xviii, la viticultura del Corregimiento de Cuyo era casi diez veces mayor que la de Coquimbo. En 1740, Mendoza y San Juan exportaban a Buenos Aires 8.000 botijas de dos arrobas de aguardiente cada una por año. Ello implica 16.000 @ de destilado, solo a ese mercado. Considerando que estas viñas abastecían también los mercados de Córdoba, Salta y Tucumán, juntamente con el abastecimiento interno, se puede calcular una producción del triple de esa cifra, es decir, 48.000 @ de aguardiente. Veinticinco años más tarde, en 1767, San Juan producía 180.000 arrobas de mosto (1.800.000 cepas) y Mendoza, un poco más (Morales, 1787: 44)[2]. Por lo tanto, las viñas

[2] El presbítero Manuel Morales (S.I.), nacido en San Juan, fue uno de los expulsados por la Corona española en 1767 y desterrado a Italia. Veinte años más tarde escribió su informe sobre la provincia de Cuyo en forma anónima, para evitar represalias contra él, sobre todo, contra su familia. Su obra fue publicada en 1940 en Mendoza, manteniendo el anonimato. De todos modos, el nombre del autor lo reveló otro sanjuanino, Domingo Faustino Sarmiento, en *Conflictos y Armonías de las razas en América* (segunda parte póstuma) (2001: t. 38, 98).

cuyanas rondarían los cuatro millones de cepas. En este contexto se consolidó el «aguardiente de San Juan» como producto típico, con un protagonismo notable en el mercado de Buenos Aires. Hacia 1790, el 90% de los alcoholes que ingresaban a esta capital, eran aguardientes de San Juan (Garavaglia, 1987: 31).

En Perú, la viticultura era todavía mayor. En este territorio, las viñas se cultivaban principalmente en dos polos: el primero se encontraba en la provincia de Ica, 200 km al sur de Lima, y el segundo se hallaba en Arequipa, 800 km al sur de allí. La producción del valle de Ica abastecía los mercados de Lima, Cerro de Pasco, Huancavelica y Cuzco (VVAA, 1990: 6; Polvarini, 2005: 185-186; AGN, 2015: 82). La ruta de Lima se realizaba por mar a través del puerto de Pisco; allí se embarcaban los vinos y aguardientes hasta el puerto del Callao, desde donde era transportado en mulas hacia la capital y los centros mineros. Paralelamente, el transporte de Ica a Cuzco se realizaba por tierra mediante caravanas de bestias de carga (Assadourian, 1983: 181), siguiendo la ruta del azogue. Por su parte, los caldos de Arequipa, Moquegua, Tacna y Arica se elaboraban en sus respectivos valles: Camaná, Majes, Siguas, Vítor, Tambo, Osmore, Locumba, Cinto, Ylabaya, Tacna y Tarapacá. Sus principales mercados eran los polos mineros, particularmente Potosí. El transporte se realizaba por tierra, tocando Tacna, La Paz, Oruro y Potosí.

Los mercados de Lima, Cuzco y Potosí estimularon la vitivinicultura peruana, la cual se convirtió en la mayor de América en los siglos xvi, xvii y xviii. Por ejemplo, en el polo peruano central, los valles de Ica y Pisco elaboraban cerca de un millón de arrobas de vino en el siglo xvii (Assadourian, 1983: 179). Ello implicaba unos diez millones de plantas de viña. Paralelamente, el polo peruano del sur era todavía inferior, pero creció con fuerza hasta alcanzar al primero y superar después al polo central. De acuerdo a la tesis del peruano Carlos Buller, la producción de Arequipa subió de doscientas mil botijas en el siglo xvi a quinientas mil a fines del siglo xviii (Buller, 2011: 140). El período de auge se registró entre 1770 y 1816, cuando la producción de vino llegó a cerca de 1.500.000 arrobas (Buller, 2011: 147). De acuerdo a las proporciones de la época, para alcanzar estas cifras se requerían quince millones de plantas.

El acceso a los mercados presentaba otra diferencia importante a favor de Cuyo, Ica y Arequipa. Los cuyanos se vieron favorecidos por la cordillera de los Andes, que sirvió de barrera natural, asegurándoles ventajas comparativas para abastecer los mercados del espacio pampeano-rioplatense. A fines del siglo xviii, el 90% de los destilados que ingresaban a Buenos Aires era

aguardiente de San Juan. Coquimbo no tenía ninguna posibilidad de competir allí, por el formidable obstáculo que presentaba la cordillera, lo cual implicaba altos costos en fletes. Algo parecido ocurría con los valles de Ica: no tenían competencia en los mercados de Lima y Cuzco. Con respecto al mercado de Potosí, los productores de Arequipa tenían una ventaja importante sobre los de Coquimbo, debido a la distancia: el viaje de Potosí tenía una longitud de 1.000 kilómetros hasta Arequipa y 1.600 km hasta Coquimbo. Esa diferencia de 600 km representaba aproximadamente quince días de viaje para las mulas cargadas con los odres de aguardiente, con el correspondiente mayor costo de flete.

Tabla 1
Polos vitivinícolas y mercados del período colonial
(siglo xviii)

POLO VITIVINÍCOLA			MERCADO		
Localidad		Cepas	→	Territorio	Población
PERÚ	Ica	10.000.000	→	Lima	80.000
			→	Cuzco	40.000
	Arequipa	15.000.000	→	Potosí	150.000
ARGENTINA	Cuyo	1767: 4.000.000	→	Salta de Tucumán	85.000
				Gobernación Córdoba	40.000
				Gobernación Buenos Aires	37.000
CHILE	Norte	1744: 160.000	→	Corregimiento Coquimbo	17.000

Fuente: elaboración propia a partir de Fernández (1744), Morales (1787), Pinto (1980), Polvarini (2005), Bravo Acevedo (2005), Buller (2011), Huertas (2012), Rice (2012), padrones de 1739 y 1777.

Junto con la ventaja que representaba la menor distancia al mercado, los productores de Arequipa tenían también privilegios por la cercanía al poder político. En efecto, la presencia del virrey del Perú en la ciudad de Lima significaba una oportunidad de presión directa para obtener ventajas comerciales en favor de los productores de vinos y aguardientes. Esto fue

exactamente lo que ocurrió en el siglo xviii. Cuando la pequeña producción de Coquimbo se animó a competir con Arequipa en los mercados de Potosí, los hacendados peruanos se movilizaron para obstaculizarle el acceso a los mercados. Concretamente, «los hacendados vinícolas de Moquegua pidieron con grande insistencia al Consejo de Indias que de ningún modo se permitieran las plantaciones de viñas en La Paz (Alto Perú) y que se cortara a todo trance la introducción en Potosí de los aguardientes de Chile» (Assadourian, 1983: 138).

La tabla 1 muestra las ventajas de los productores peruanos y argentinos, desde la perspectiva de los mercados. Cada uno de esos tres polos tenía acceso preferente a mercados de alrededor de más de ciento veinte mil habitantes cada uno. Por contraste, los productores de Coquimbo no disponían de un centro de consumo comparable. En todo caso, podían intentar abastecer algún pequeño porcentaje de los mercados anteriores, pero siempre en desventaja. Estas dificultades limitaron las posibilidades de crecimiento de la viticultura de Coquimbo.

El complicado acceso a los mercados fue una debilidad para los productores de Coquimbo, pero también una oportunidad. Al no tener grandes mercados cautivos para sus productos, debieron desarrollar otras competencias para sostener la actividad económica de su territorio. Por un lado, el desafío de las grandes distancias los impulsó a adoptar un papel activo en los grandes espacios geoeconómicos regionales. Ellos sabían que no podrían subsistir si se quedaban encerrados en su territorio. Tuvieron que adoptar una actitud proactiva, traspasar las fronteras de su corregimiento, enfrentar con decisión la aridez del desierto de Atacama para ir al norte, y los precipicios de la cordillera de los Andes para ir hacia el este. No tenían alternativa, porque el Valle Central, aunque más cercano, podía producir los mismos bienes que ellos. En realidad, ello también ocurría en Perú, Alto Perú y Río de la Plata; pero al menos había algunas oportunidades de conquistar segmentos de mercado con innovación y, sobre todo, calidad.

Conclusiones

La vitivinicultura colonial americana del siglo xviii generó polos robustos y dinámicos, particularmente en regiones que actualmente pertenecen al Perú (Ica y Arequipa) y a la Argentina (Cuyo). También surgió en ese contexto el norte de Chile como espacio para la vid y el vino, pero con dimensiones muy acotadas.

A partir del nacimiento de estos polos, se pusieron en marcha los productos típicos en la región, sobre todo los aguardientes de Ica, Pisco, Arequipa y San Juan. Estos fueron elaborados por las comunidades de sus respectivos territorios, a partir de los recursos locales y con sus propias características. Estos productos típicos alcanzaron cierta fama en los mercados, y pugnaron por consolidar sus identidades. Entre ellos surgió también el pisco chileno, el cual presentaba serios problemas para surgir, debido a su desfavorable posición relativa con respecto a los grandes polos vitivinícolas del siglo xviii. Este capítulo ha permitido dimensionar el problema y formular los interrogantes.

Capítulo 2
Productos típicos e identidad

Aire y Luz. No hay borras de humedad en aquel ambiente insigne de altura; el cobre no se enmohece y las ropas y el tabaco se quedan enjutos. Los olores de lejos se sienten próximos; el lagar de una casa huele a varias cuadras, los sonidos son tan prontos como los olores, y los «rodados» de un cerro se oyen en dos o tres pueblos. Así vivimos como en una caja dentro de la cual estamos como si nos tocásemos.

Gabriela Mistral (1933)[1]

El pisco chileno nació en el paisaje de los frágiles valles transversales del Norte Chico, en el primer tercio del siglo xviii. Allí ocurrió la convergencia de los factores naturales y culturales que hicieron posible el acto de creación original que implica definir un producto típico nuevo. En ese tiempo y espacio se produjo la singular circunstancia del alumbramiento, en el sentido de constituir una identidad propia, llamada a sostenerse y proyectarse a la historia universal. En esta locación se utilizó por primera vez el concepto «pisco» para denominar el aguardiente de uva, con la fuerza suficiente para que la comunidad pudiera mantenerla durante trescientos años, hasta que en 1931 la ley lo delimitó como Denominación de Origen.

El nacimiento de un producto típico, llamado a convertirse en la primera DO de América, representa un hecho singular, sobre todo porque logró tener la fuerza suficiente para mantener su identidad durante un período tan largo de tiempo. Este es el hecho decisivo. Porque en otros lugares de América y el mundo también han surgido productos típicos, pero después de un tiempo sus identidades se desdibujan y desaparecen.

Productos típicos del Cono Sur: paralelismos y divergencias

En efecto, en el espacio latinoamericano, en ese mismo siglo xviii surgieron otros productos típicos interesantes. El queso de Chanco, el jabón de Mendoza, el vino asoleado de Cauquenes y Concepción, el aguardiente de San Juan, el

[1] Gabriela Mistral (2009[1933]). «Un valle de Chile: Elqui». En *Chile, país de contrastes*.

queso de Tafí del Valle y el jamón de Chiloé son buenos ejemplos. Lo mismo vale para los cobres labrados de La Serena y Huasco. Ellos también tuvieron su nacimiento y proyección en el tiempo y en el espacio. Cada uno en su territorio logró el apoyo incondicional de la comunidad, la cual se identificó con el producto, lo transformó en un signo de orgullo y se esmeró en elaborarlo con calidad, para exportarlo hacia otras regiones. Los quesos de Chanco se vendían en Buenos Aires, Lima y California; los jamones de Chiloé abastecían la mesa del virrey y mantuvieron la lealtad de las élites de Chile y Perú durante dos siglos. El queso de Tafí del Valle era el favorito del presidente argentino Domingo Faustino Sarmiento, el cual lo reclamaba a sus amigos de Tucumán en sus cartas, junto con sus reflexiones de política y economía. El jabón de Mendoza era el predilecto de las lavanderas chilenas por su mayor suavidad y durabilidad. Junto con la yerba mate, el jabón de Mendoza era la principal carga que trasladaban las diez mil mulas anuales que cruzaban la cordillera de los Andes hacia Chile a fines del siglo xviii. Los cobres labrados de Huasco y La Serena abastecían de utensilios domésticos y agroindustriales a las casas y haciendas de toda la región, desde Perú hasta Chiloé. Paralelamente, los vinos asoleados de Cauquenes y Concepción sentaban las bases de la viticultura de alta calidad en el nuevo mundo vitivinícola. Todos ellos formaron parte del mismo movimiento sociocultural en la región.

Los productos típicos del Cono Sur eran como flechas dentro del mismo carcaj. Fueron lanzados casi al mismo tiempo, en el siglo xviii. Se elevaron en el aire e iniciaron su trayectoria. Lograron salir de sus lugares de origen y proyectarse a los mercados. Adquirieron fama y prestigio, viajaron en barcos o a lomo de mula, atravesaron mares y montañas, valles y quebradas. Aseguraron un flujo de comercio y contactos culturales entre pueblos muy distantes. Y sobre todo, brindaron un medio de vida para las comunidades de origen, junto con una sensación incomparable de orgullo por su obra de creación, pues lograron mantener su lozanía durante buena parte del siglo xix.

En el último tercio de dicho siglo, estos productos típicos perdieron fuerza y comenzaron a perder altura. Al final de la centuria, estas flechas ya estaban de nuevo en el suelo, inmóviles, iniciando la marcha hacia el olvido. Algunos desaparecieron totalmente de los mercados y de las zonas de producción, como el jamón de Chiloé, el asoleado de Cauquenes y el jabón de Mendoza. Otros mantuvieron una existencia acotada, en pequeñas dimensiones, como el queso del Tafí o el aguardiente de San Juan; en otros casos, el producto original murió, seguido por un fantasma deformado y desnaturalizado, tal como ocurre actualmente con el queso de Chanco,

comercializado por grandes empresas que lucran con el antiguo nombre, aprovechándose de la fama que construyeron los pequeños productores durante dos siglos.

Se completó así la trayectoria del ciclo vital de los productos típicos del Cono Sur nacidos a comienzos del siglo XVIII: ellos ascendieron hasta alcanzar su cenit una centuria después, y luego iniciaron el descenso, hasta llegar de nuevo al suelo o mantenerse muy cerca, en los comienzos del siglo XX. De alguna manera, las flechas mantuvieron un recorrido paralelo de ascenso y caída. Pero una de ellas logró romper esta trayectoria, y en lugar de caer, ascendió aún más, hasta consolidarse y proyectarse con renovados bríos, a comienzos del siglo XXI. Este vector autónomo es, justamente, el pisco de Chile.

El ciclo de ascenso, apogeo y decadencia de los productos típicos históricos del Cono Sur está signado por un conjunto de factores. Evidentemente influyeron en esta trayectoria los cambios políticos y económicos, sobre todo a partir del derrumbe del Imperio español y la ruptura de los grandes espacios geoeconómicos que este había construido en la región. Las guerras de independencia primero y las guerras civiles después, causaron una alteración profunda de los mercados y circuitos comerciales. Además, las nuevas repúblicas americanas no fueron capaces de coordinar sus políticas económicas. Hubo propuestas en este sentido, para mantener los espacios comerciales de estos productos, como la abolición de las aduanas interiores de América del Sur, y la creación de una única aduana externa, en los puertos de ultramar. Juan Bautista Alberdi, Andrés Bello y Diego Portales impulsaron la idea de crear la unión aduanera de América del Sur en las décadas de 1830 y 1840, siguiendo el paradigma del *Zollverein* alemán. Sin embargo, estas ideas fracasaron. Se impuso el paradigma del libre cambio y los productos europeos inundaron los mercados de la región. Deslumbrados ante las novedades, muchos consumidores latinoamericanos se volcaron hacia los alimentos y bebidas que llegaban desde el Viejo Mundo.

De todos modos, la apertura comercial y el paradigma del libre cambio no alcanzan para explicar la declinación de los productos típicos históricos del Cono Sur. Porque las restricciones al ingreso de productos importados se desmontaron después de la caída del Imperio español, lo cual ocurrió a partir de 1810. Sin embargo, los productos típicos lograron mantenerse vivos durante más de medio siglo. Por lo tanto, su decadencia no se explica solo por el fin del proteccionismo y el inicio de la competencia con productos extranjeros. Hubo también otros factores.

Los productos típicos funcionales, como utensilios domésticos y de limpieza, se vieron afectados por las asimetrías tecnológicas. Las ventajas competitivas de las industrias del hemisferio norte facilitaron el surgimiento de corrientes productivas capaces de ofrecer bienes más eficientes y a menores costos. Como resultado, las importaciones de la segunda mitad del siglo XIX comenzaron a desplazar inexorablemente algunas creaciones tradicionales del Cono Sur, como los cobres labrados de Coquimbo y los jabones de Mendoza. Por lo tanto, esos dos productos típicos se separaron del resto del grupo.

En el caso de los alimentos y bebidas, los productos típicos tienen otro perfil: las fábricas de Europa y EE.UU. podían ofrecer jabones y utensilios más eficientes, pero sus alimentos no aportarían mejor nutrición. En este caso, el vínculo del producto con el consumidor tiene otra naturaleza, y la identidad es un aspecto central.

En el mundo de los alimentos y las bebidas se ponen en juego consideraciones más profundas y personales. Las comidas y banquetes forman parte de la vida social y, por lo tanto, la selección de los alimentos y bebidas que se sirven en ese escenario está vinculada a valores y necesidades de las personas por cuidar sus vínculos y redes familiares, políticas, económicas, sociales y culturales.

Dentro de los productos típicos regionales, los alimentos y bebidas desaparecieron a fines del siglo XIX porque sus identidades se debilitaron y los consumidores se volcaron a otros productos. Los mercados de Buenos Aires abandonaron el aguardiente de San Juan; lo mismo pasó con los quesos de Chanco (aquellos maravillosos quesos curados de oveja) y los jamones ahumados de Chiloé. Todavía no conocemos con precisión lo que ocurrió, pero sin duda, hubo un debilitamiento del vínculo en los dos lados: los productores perdieron confianza en sus obras y los consumidores giraron hacia otros horizontes. Abandonaron los alimentos y bebidas tradicionales, como dejaron los muebles, patios, jardines y diseños arquitectónicos del período colonial; como cambiaron las modas de los peinados y la indumentaria.

En muchos casos, los productos típicos decayeron porque perdieron su identidad. Los quesos de Chanco dejaron de hacerse de oveja y comenzaron a usar leche de vaca para bajar costos. Los aguardientes de San Juan comenzaron a disfrazarse de «coñac» con etiquetas que imitaban estilos europeos. En lugar de afirmar su identidad, la mayor parte de los productos típicos tendió a desdibujarse y adoptar los ropajes extraños. Finalmente, se diluyeron en la intrascendencia. Al perder la identidad, perdieron el alma y la capacidad de establecer el vínculo con el público.

Identidad, productos típicos y Denominación de Origen

El punto crítico, entonces, no se encuentra en la capacidad productiva. No era un problema de tamaño ni dimensión de las viñas, bodegas y destilerías. La clave se hallaba en la identidad del producto. Esta era la base de su ser. Teniendo clara y definida la identidad, entonces sí se ponen en marcha los sistemas productivos y los circuitos comerciales. Y no al revés: de nada sirve poseer extensos viñedos, grandes fábricas de vino y enormes destilerías, si no hay una identidad clara.

El elemento central del producto típico es la identidad. Es como el líquido amniótico, es decir, el medio dentro del cual se desenvuelve toda la acción. Es la sustancia que la rodea en todas sus partes. Siguiendo la metáfora de Clausewitz (1830), diremos que así como aire es al ave y el agua al pez, la identidad es el elemento del producto típico. Los alimentos y bebidas con Denominación de Origen o Identificación Geográfica desarrollan sus actividades productivas y comerciales dentro de su ambiente identitario.

La identidad del producto típico es más importante que la dimensión del aparato productivo y de los mercados. En el caso del pisco, la comparación con el aguardiente de San Juan es muy ilustrativa. Como se ha examinado en el capítulo I, en el siglo xviii, el aguardiente de San Juan tenía ventajas notables sobre el pisco chileno tanto en lo productivo como en lo comercial. En viñas, San Juan tenía dos millones de cepas y Coquimbo apenas 500.000. En capacidad productiva, San Juan mandaba anualmente 12.000 @ de aguardiente a Buenos Aires mientras que Coquimbo apenas destilaba 3.000 @. El acceso a los mercados también favorecía a los sanjuaninos: estos disponían de cómodas carretas para atravesar las planicies pampeanas y llegar al Río de la Plata; en cambio, los chilenos debían atravesar tortuosos caminos de montaña a lomo de sus esforzadas mulas tanto para llegar a las minas de Combarbalá e Illapel, como para ir a Potosí. Además, en Buenos Aires, el aguardiente de San Juan no tenía competencia, mientras que en Potosí, los aguardientes chilenos tenían que enfrentar la enorme producción de Arequipa. A pesar de su enorme ventaja en producción y mercado, el aguardiente de San Juan dejó de existir como producto típico; en cambio, el pisco chileno ha logrado mantenerse vigente tres siglos después de su nacimiento. El problema no era de los materiales, sino de una esencia invisible: la identidad.

Sobre la identidad del pisco chileno

Como todo producto típico, el pisco apoya su identidad en cinco elementos. Se trata de aspectos universales, que se encuentran presentes en todos los casos, desde la Antigüedad y la Edad Media, hasta los tiempos contemporáneos. Tanto en el mundo bíblico como en las culturas clásicas de Grecia y Roma, los productos típicos tuvieron una presencia permanente, y se ajustaban a estas cinco características:

1. Aspecto real: el producto.
2. Aspecto nominal: el nombre del producto.
3. Aspecto territorial: el lugar de elaboración del producto con sus climas, suelos y demás recursos naturales.
4. Aspecto prestigio: la fama del producto en los mercados.
5. Aspecto cultural: el conjunto de saberes acumulados por la comunidad de productores a lo largo del tiempo.

Los productos típicos logran configurarse a partir de estos cinco elementos. Luego, pueden subir de categoría y adquirir un estatus mayor: Denominación de Origen. Ello implica un elemento más, de carácter jurídico:

6. Aspecto legal: la delimitación como Denominación de Origen a través de un acto formal y público realizado por el Estado.

Este último aspecto es fundamental para la protección del producto típico, porque defiende sus derechos de las imitaciones. Con frecuencia, el prestigio adquirido por un producto atrae la codicia de los falsificadores. Estos pretenden lucrar con el trabajo ajeno y apropiarse de una renta generada por el esfuerzo que, durante siglos, realizaron los protagonistas y creadores del producto típico. Se trata, por lo tanto, de un despojo. En Chile, el caso más triste es el queso de Chanco, pues las grandes empresas se han apropiado de la fama de un producto, despojando de sus derechos a los campesinos del Maule Sur, que lo crearon y construyeron su fama, como se ha señalado. Justamente, para evitar casos como ese, es importante que el Estado delimite y proteja los productos típicos como DO. En el caso del pisco, las características son las siguientes:

1. Producto: aguardiente de uvas pisqueras.
2. Nombre: pisco.

3. Lugar geográfico: Norte Chico de Chile, regiones de Atacama y Coquimbo.
4. Fama y reconocimiento: principalmente mercado interno chileno que asegura un consumo elevado (dos litros per cápita al año).
5. Conjunto de saberes: cultura del uso del agua en el desierto y economía del oasis; tradición de cultivo de pequeños viñedos y parrones; valoración de las variedades de uva históricas y criollas; vendimias y pisada de la uva; elaboración del vino y destilación del aguardiente. Modalidades de transporte y comercialización.
6. Aspecto legal: el pisco fue delimitado como Denominación de Origen por el presidente Carlos Ibáñez del Campo, a través del Decreto con Fuerza de Ley (DFL) número 181 del 15 de mayo de 1931.

Este libro gira alrededor de estos seis temas que constituyen la esencia de la identidad del pisco como DO. Cada uno de ellos presenta un desafío complejo, contradictorio y —por momentos— desconcertante. Porque muchas veces, los mismos protagonistas no son conscientes de lo que están haciendo. Los productos típicos no surgen por una decisión precisa, como el diseño de un arquitecto o un ingeniero profesional que contempla todos los elementos que se requieren para la obra en su conjunto. Al contrario, muchas veces, los productos típicos son creados de manera intuitiva por campesinos humildes y de limitados niveles de ilustración. A diferencia de los ingenieros y arquitectos formados en las universidades, los campesinos crean sus productos típicos con el método de prueba y error. Avanzan en la elaboración de sus alimentos y bebidas, a partir de un impulso interno, misterioso, que ellos mismos no pueden definir; es una especie de demiurgo visceral que los mueve a la acción, una suerte de *élan vital*, de carácter universal que, cada tanto, se expresa a través de un pueblo en la creación de un producto típico.

El creador de un producto típico tiene elementos en común con el artista debido a su capacidad de servir de puente con lo universal. El creador de un producto típico es parecido al compositor de una obra musical, literaria, escultórica o pictórica. Se trata del realizador de una obra única, capaz de conmover y de mejorar la vida de los grupos humanos. Aclaran este concepto las palabras de Gabriela Mistral, rescatadas en su epitafio:

> Lo que el alma hace por su cuerpo
> Es lo que el artista hace por su pueblo.

El paralelismo es notable. Los creadores de un producto típico insuflan el alma a un territorio, fortalecen su identidad y lo dotan de una personalidad que se proyecta hacia el mundo.

Pero junto con sus semejanzas, existen tres diferencias importantes. Primero, las obras de arte se crean en un tiempo relativamente corto: el tiempo que demanda pintar un cuadro o escribir un poema; pueden ser unas horas o días, excepcionalmente, en caso de una novela, pueden invertirse unos años. Erasmo necesitó siete años para escribir el *Elogio de la locura*; en cambio los productos típicos surgen después de mucho tiempo de trabajo, se requieren décadas y, a veces, siglos de trabajo. Segundo: las obras de arte son usualmente creaciones individuales del genio artístico; en algunos casos pueden participar ayudantes y uno o dos coautores, pero predomina el genio particular. En cambio, los productos típicos son obras colectivas, construidas por una comunidad. Tercero: la obra de arte es relativamente independiente del lugar físico; el mismo artista puede crear distintas obras en diversos lugares del mundo.En cambio, el producto típico implica un arraigo muy profundo de los creadores con su territorio; el mismo pueblo puede realizar más de un producto típico, pero siempre en el mismo territorio. Como ejemplo se puede citar el queso de Chanco y el vino asoleado de Cauquenes y Concepción, elaborados en el Maule Sur; o bien, el vino y el jabón de Mendoza; lo mismo vale para los cobres labrados de Coquimbo y el pisco.

Igual que los artistas, los creadores de Productos Típicos se caracterizan por su capacidad creativa y su poderosa intuición. Esas fuerzas misteriosas nutren sus acciones y, a la vez, limitan sus capacidades explicativas. Ni los artistas ni los creadores de productos típicos pueden explicar claramente las complejidades de los procesos que se realizaron desde el inicio hasta la culminación de la obra. Tienen el problema filosófico que Platón detectó tempranamente: la inteligencia intuitiva funciona de una forma distinta de la inteligencia discursiva. Ellos conocen con el ojo del alma (*ηούς*).

Lamentablemente, la compleja identidad de los creadores de productos típicos escapa a la comprensión de los tradicionales canales de las academias, universidades, asociaciones profesionales y cuerpos burocráticos del Estado. Estos actores suelen estar entrenados únicamente en los códigos de la inteligencia discursiva, no intuitiva. Por lo tanto, escapa a su capacidad de comprensión todo aquello que no pueda explicarse a partir de un procedimiento lógico de relaciones causa-efecto, a través de sucesivas proposiciones racionales. Por lo tanto, los productos típicos, en cuanto creaciones intuitivas, quedan fuera de su radar. Y como no los comprenden, simplemente, los desprecian.

La mayor parte de los productos típicos del Cono Sur de América desaparecieron porque fueron impugnados por los tecnócratas que tenían el poder de las políticas agrarias de la época. Ellos despreciaron los productos campesinos porque no se ajustaban a los paradigmas que, entonces, se consideraban superiores por el paradigma científico dominante. Estos tecnócratas, desde sus posiciones de poder, levantaron la tesis de la deslocalización de los productos y el nulo valor de los saberes campesinos. Para ellos, lo único importante eran las materias primas y los métodos y técnicas de elaboración. Por eso alentaron a los campesinos a dejar de elaborar queso de Chanco, chacolí, pipeño y chicha; en su lugar, los exhortaron a fabricar queso brie de Quillota, vino burdeos de Talca, coñac de Santiago y armagnac de Quinta Normal. Los enólogos de la Universidad de Chile llegaron a ufanarse de este último producto. La petulancia de los tecnócratas se ha visto en los campos chilenos hasta tiempos recientes, cuando «capacitaban» a los campesinos a elaborar vinos pipeños con barricas de roble francés.

A pesar de todas las dificultades internas y externas, los viticultores del Norte Chico lograron crear y sostener su producto típico. Para comenzar, es necesario explicar con claridad el nombre del producto: ¿desde cuándo se utiliza este nombre? ¿Por qué se llama pisco? ¿Cómo expresaron los productores la decisión de sostener en el tiempo este concepto como nombre del producto? Posteriormente conviene avanzar en los otros puntos: ¿en qué consiste el pisco? ¿Con qué uvas se elabora? También hay que hacerse cargo de la tercera pregunta, dedicada al lugar geográfico. En 1931 se delimitó la zona de Atacama y Coquimbo, pero es importante examinar si ese territorio efectivamente fue el protagonista de este producto típico. El elemento cultural, quinto elemento, debe ser considerado, porque es parte esencial de la identidad. Y los productores de pisco, presentes y pasados, son los protagonistas principales de esta historia. Por último, la sexta condición, sobre el reconocimiento legal como DO es menos complicado, porque el DFL 181 es un documento público, aunque también permite algunos análisis comparativos.

El pisco peruano y sus problemas de identidad

Se trata de realizar un análisis crítico, teniendo en cuenta tanto los aspectos propios de este producto como sus referentes regionales, entre los cuales se encuentra el pisco peruano. La historiografía peruana ha realizado una obra de grandes dimensiones para entregar información sobre la identidad del mismo. Sin embargo, algunos temas se mantienen

oscuros. Por ejemplo, el pisco peruano fue delimitado como DO recién en 1991, es decir, sesenta años más tarde que su par chileno. Hasta esa fecha, el pisco peruano no fue DO sino un producto típico. De todos modos, para tener esta categoría debió cumplir las cinco primeras condiciones, lo cual no está muy claro. Comenzando por el producto, el pisco peruano se elaboró y comercializó durante mucho tiempo sin una identidad clara: se sabe que era aguardiente, pero se mezclaron destilados de uva con chirimoya y caña de azúcar, tal como se examina en los capítulos 8 y 9. Como Perú era uno de los tres grandes polos productivos de caña de azúcar de América, junto a Brasil y el Caribe, el aguardiente de caña estuvo presente en toda la vida económica, social y comercial del Perú; el menor costo del destilado de caña era una tentación permanente para los pulperos y comerciantes, pues les permitía incrementar sus ganancias. Las mezclas y falsificaciones de aguardientes de uva y caña como problema importante del Perú fueron reconocidas por el mismo Estado en la Resolución 52 de 1932. Este factor retrasó el proceso de definición de la naturaleza del producto, lo cual es uno de los cinco elementos esenciales de una DO. Por este motivo, se explica también que recién en la década de 1990 el pisco peruano estuviera en condiciones de ser delimitado con Denominación de Origen, primero por decreto (1/ICTI IND enero de 1991) y luego por ley (Nº 26.426 del 29 de diciembre de 1994).

El nombre del producto es otro problema importante del aguardiente peruano. Con notable ligereza, la historiografía peruana sostiene que comenzó a existir en el siglo xvi. Se habla de «la gran producción del vino y del pisco en las haciendas viñateras de Arequipa, Moquegua y de Ica durante el período colonial, especialmente en los siglos xvi, xvii y buena parte del xviii. Eran muchas las rutas del pisco y del vino, bebidas que siempre andaban en yunta» (Huertas, 2012: 122). A pesar de esta taxativa afirmación, la historiografía peruana no ha podido exhibir evidencia para probar que se hubiera utilizado el concepto «pisco» para denominar el aguardiente en esos años. La abundante bibliografía producida por los peruanos no ha sido capaz de mostrar un solo documento en el cual se pruebe que los productores usaban la palabra «pisco» para llamar al producto en esos siglos.

El uso de la denominación «pisco» ha sido complicado en el Perú. El documento más citado para responder a este requerimiento pertenece a un extranjero. La historiografía peruana lo ha citado en los siguientes términos:

> Prueba del tránsito del topónimo Pisco la encontramos en los apuntes de William Bennet Stevenson, quien en 1814 afirmó en sus *Memorias sobre las campañas de San Martín y Cochrane* lo siguiente: «El aguardiente generalmente llamado pisco, pues debe su nombre al lugardonde es hecho, es de buen sabor y sin color, como un buen coñac» (Huertas, 2012: 125).

El texto es interesante, a pesar de algunas inexactitudes en la cita. William Benet Stevenson (c. 1787-1830) fue espectador privilegiado de los sucesos revolucionarios del Pacífico sur de América, lugar donde vivió durante más de dos décadas (1803-1825); entre otras actividades, sirvió como secretario del presidente de la Audiencia de Quito y del marino británico al servicio de la independencia, Lord Cochrane. Luego volcó sus recuerdos en la obra *A Historical and Descriptive Narrative of Twenty years residence in South America*, publicado en inglés en 1825 (no en 1814). En esta obra el autor, efectivamente, reivindica el nombre pisco para denominar al aguardiente peruano:

> *The brandy, generally called pisco, from the name of the place where it is made, is of a good flavour, and is not coloured, like the French brandy* (Bennet, 1825, vol. 1: 356).

Más allá de la diferencia de años de este documento, y del cambio del concepto «*French brandy*» del original, por coñac, lo importante es que se trata del primer registro del uso de la denominación «pisco» para llamar al aguardiente típico de la costa central y sur del Perú.

Para esa época, otro viajero británico recorrió el territorio y entregó un testimonio parecido en sus relatos. Al describir la ciudad de Pisco, el autor señala: «*This district is celebrated for the manufacture of a strong spirit, called after the name of the town* (Salvin, 1829: 90)». En otra parte, al describir la visita a un convento, el autor agrega: «*The pisco, a strong spirit distilled from wine, circulated round the table, and the monks drank it unmixed*» (Salvin, 1829: 43). La historiografía peruana ha destacado estos testimonios del militar inglés (Dargent Chamot, 2013: 96).

En otros documentos, las transcripciones han sido menos precisas. Un ejemplo notable corresponde al texto del general William Miller. Oficial al servicio de la independencia, muy cercano al general San Martín, Miller fue también observador privilegiado de los sucesos revolucionarios de la década de 1820 en Perú. Sus experiencias se volcaron en el libro escrito por su

hermano John, tituladas *Memorias del general Miller* (1826). En esta obra se entrega información sobre la lucha por el control de la ciudad de Pisco (abril de 1821). En un pasaje se enumera el botín capturado, incluyendo dinero, alimentos y otros bienes. Según el presidente de la Academia Peruana del Pisco, la lista incluía «6,000 pesos de buena plata, 500 botijas de pisco, 1,000 sacos de azúcar» (Dargent Chamot, 2013: 93). Sin embargo, un análisis más profundo del tema presenta sorpresas.

En efecto, la traducción española del libro de Miller, publicada en Buenos Aires por Emecé muestra una diferencia sustancial, al señalar que se obtuvieron «cien esclavos, seis mil duros, quinientas botijas de aguardiente, mil cargas de azúcar» (Miller, 1998: 294). El contraste es notable: el texto de Miller menciona «botijas de aguardiente», pero la historiografía peruana traduce «botijas de pisco», con la clara intención de encontrar fundamentos a su tesis nacionalista.

El texto original en inglés confirma que esta es la traducción correcta: «*One hundred slaves, six thousand dollars, worth of plate melted into bars by order of Miller, five hundred jars of brandy, one thousand loaves of sugar*» (Miller, 1829, vol. 1: 308).

La transcripción del texto del general Miller implica un acto complicado de interpretar. Evidentemente, el presidente de la Academia Peruana del Pisco, Dargent Chamot, se ha apoyado en un texto de comienzos del siglo xix para usarlo como evidencia de la temprana identidad del pisco peruano. Sin embargo, no hay coincidencia entre lo que sostienen el original y Dargent Chamot; no se utiliza el concepto pisco para llamar el aguardiente, ni en la versión original en inglés, ni en la traducción al español. Como descargo de Chamot, se podría argumentar que, posiblemente, no leyó directamente a Miller, sino que tomó la referencia en forma indirecta, a través del texto de Rubén Vargas Ugarte (1971). En este caso, el cambio de los conceptos históricos, al pasar de aguardiente a pisco, fue obra de Vargas Ugarte y no de Dargent Chamot.

El problema se complica más por la relevancia de Vargas Ugarte en la historiografía peruana, pues es reconocido como uno de los más importantes historiadores de su país, además de un influyente intelectual orgánico de la vida académica nacional. En efecto, Rubén Vargas Ugarte (1886-1975) fue director de la Biblioteca Nacional del Perú, rector de la Pontificia Universidad Católica y Premio Nacional de Historia. Como historiador, fue autor de numerosas obras, incluyendo una *Historia General del Perú*, en diez tomos. Desde esta posición de influencia, Vargas Ugarte ha utilizado estos criterios, en el sentido de cambiar los conceptos y confundir las identidades de los

productos típicos. En su relato, al cambiar la palabra «aguardiente» por «pisco» afirmó una identidad que los documentos originales no sostenían. Y luego, dado su prestigio dentro del Perú, sus textos han sido citados y reproducidos como evidencia para sustentar las tesis de la antigüedad del pisco peruano, en forma falsa.

Volviendo al caso de Dargent Chamot, la triangulación del texto de Miller a través de Vargas Ugarte muestra que no tuvo intención deliberada de falsificar la traducción de las *Memorias del general Miller*. Pero la omisión de la consulta del texto original implica una actitud metodológicamente cuestionable, que debilita la construcción teórica del relato del pisco peruano.

Algo parecido ocurre a propósito de un texto dedicado a los sucesos de 1824, durante el bloqueo del puerto por orden de Bolívar, en la cual participó el marino José Martín Guise. Ciento setenta años más tarde, el militar peruano Jorge Ortiz Sotelo elaboró una biografía sobre Guise, donde afirma la existencia de «botijas de pisco» en la acción. Dargent Chamot encontró que estas palabras le servían para sustentar su tesis, y sin mayor crítica, citó como evidencia el texto de Ortiz Sotelo (escrito en 1993) como prueba, sin ninguna referencia a documentos originales (Dargent Chamot, 2013: 95).

El problema es la actitud de construir un relato a partir de argucias poco consistentes. Porque además de añadir pilares que no son correctos, el relato peruano del pisco omitió información que desvirtuaba aquellas hipótesis, sobre todo las exportaciones de piscos de aguardiente de chirimoya y caña de azúcar. Esa información no la hemos hallado en las obras historiográficas dedicadas al pisco peruano; surge de documentos registrados en Chile, los cuales seguramente deben existir con mayor abundancia en Perú, pues allí se generaban esas cargas de piscos de aguardiente de chirimoya y caña de azúcar que llegaban a Chile, pero también llegaban al mercado interno y a los puertos del norte. Más adelante, en los próximos capítulos de este libro se entregará más documentación sobre esos procesos. Ahora lo relevante es constatar que, a partir de estas endebles bases, la literatura peruana ha construido un relato en el cual ha negado la existencia del pisco chileno y ha logrado que varios países del mundo reconozcan la exclusividad de Perú sobre el concepto «pisco».

De todos modos, escapa a los objetivos del presente libro el análisis jurídico actual de los pleitos vigentes entre las industrias de Perú y Chile. Ahora lo importante es tratar de comprender lo que ocurrió. Y para ello conviene abrir la lente, y establecer un panorama general del sistema vitivinícola de la región en el período de nacimiento de estos productos típicos.

Capítulo 3
Pisco Elqui y la hacienda *La Torre* (1680-1733)

El 13 de diciembre de 1680, el inglés Bartolomé Sharp había saqueado e incendiado la ciudad; en 1686, un bajel pirata ancló en Tongoy, y se obligó a su gente a reembarcarse después de un regio tiroteo; en ese mismo año, otro pirata inglés, Eduardo Davis, entró en La Serena y se hizo fuerte en el convento de Santo Domingo, que incendió, pero valientemente atacado, fue desalojado con pérdida de algunos hombres.

Manuel Concha (1975; II: 116)

Digo yo, doña Josefa Guerra que me he hecho cargo y recibido del capitán Juan José Ardiles, la hacienda nombrada *La Torre* que está plantada y edificada en el Valle de Elqui, con todos sus aperos que abajo expreso, en los cuales quedaron por fin y muerte del general don Marcelino Rodríguez Guerrero, y por ser verdad.

La Serena, 23 de mayo de 1733

El primer pisco surgió en el Corregimiento de Coquimbo, en la localidad de Pisco Elqui, junto al río Claro, veinte leguas al este de La Serena. El hecho fundamental se documentó en el inventario de la hacienda *La Torre* (1733), en el cual se registraron «tres botijas de pisco»[1]. Este es el registro más antiguo del uso de la palabra «pisco» para denominar al aguardiente de uva en Chile y América. Poco después, otros vecinos del Valle de Elqui imitaron esta idea, y comenzaron ellos también a usar la palabra «pisco» para llamar al destilado.

La invención del concepto «pisco» para denominar al aguardiente de uva fue un suceso central en la construcción de la identidad del destilado. Esta expresión contribuyó tempranamente a fortalecer el aguardiente norchileno como producto típico, y lo ayudó a transitar a través de la historia hasta finalmente consolidarse como Denominación de Origen. El nombre es uno de los elementos esenciales de un producto típico; forma parte de su

[1] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, Fondo Notarios de La Serena (FNLS), vol. 30, folio 268v.

estructura fundamental, junto a los otros cuatro factores: lugar geográfico, saberes de los productores, fama adquirida en los mercados y producto mismo. El nombre es uno de los cinco principios indispensables para la existencia del producto típico, base de la Denominación de Origen. Por este motivo, resulta de particular importancia considerar el surgimiento del nombre «pisco».

La producción de tres botijas de pisco en el interior profundo del Valle de Elqui, a comienzos del siglo xviii, plantea una serie de interrogantes. Porque para obtener este producto se requiere una importante inversión previa en viñas, bodegas, corrales de alambiques y todas las instalaciones y equipamiento necesarios para obtener un destilado. Teniendo en cuenta la amplitud del territorio del Corregimiento de Coquimbo (más de cincuenta mil kilómetros cuadrados) y su escasa población (diez mil habitantes a fines del siglo xvii), surge un interrogante: ¿por qué se movilizaron recursos humanos y materiales hacia el este, para hundir inversiones en un remoto valle, situado a cien kilómetros de la ciudad de La Serena y el puerto de Coquimbo? La respuesta a esta pregunta permitirá comprender mejor las claves del surgimiento del pisco y su contexto socioeconómico y cultural.

Dado el carácter fundacional de este hecho, conviene conocer con mayor profundidad el lugar de producción y el perfil de los protagonistas. ¿Quiénes elaboraron el primer pisco? ¿Dónde? ¿Con qué medios? ¿Cuál fue el tipo de uva utilizado? ¿Cómo era la hacienda *La Torre* y en qué lugar se encontraba? Estas y otras preguntas sirven para examinar los documentos originales. Previo a ello, es importante considerar también el contexto sociocultural en el cual la clase dirigente del Corregimiento de La Serena tomó la decisión de colonizar el extremo oriental del Valle de Elqui.

Del ataque pirata a la colonización de Pisco Elqui

El surgimiento del polo vitivinícola del río Claro, veinte leguas al oriente de La Serena, fue resultado de un impulso social, compartido por buena parte de la clase dirigente del Corregimiento de Coquimbo, como respuesta a una experiencia traumática que vivió este territorio. El punto crítico fueron los ataques piratas, registrados en la década de 1680, los cuales causaron un fuerte impacto en la vida social, económica y política de la región.

Los ataques piratas a La Serena han sido ampliamente tratados por la bibliografía, a la cual remitimos (Concha, 1975, I: 13-29; II: 70-97; Concha, 2010: 59-85). De todos modos, conviene recordar los aspectos más importantes: en 1680, el pirata inglés Bartolomé Sharp tomó La Serena por tres

días, la saqueó e incendió; en mayo de 1686 desembarcó un barco pirata en Tongoy, dispuesto a atacar de nuevo la ciudad; pero fue rechazado por don Pedro Cortés y Mendoza con doce hombres, armas de fuego y espadas. Dos meses después llegó otro pirata inglés, Edward Davis, el cual ocupó, saqueó e incendió La Serena. En seis años, se habían registrado tres ataques piratas en los cuales se produjo una gran destrucción de propiedades públicas y privadas.

Más allá de los daños materiales, estas invasiones de ultramar tuvieron también un profundo efecto sociocultural en la región. Por un lado, cundió el desaliento entre los vecinos que vieron perderse en pocas horas, el esfuerzo de muchos años de trabajo; como resultado, muchos se sintieron desolados, y trazaron planes para emigrar; en Santiago o en Lima tendrían mejores condiciones para rehacer sus vidas. Esta situación llevó a las autoridades a tomar medidas urgentes: se suprimieron los impuestos de censos y alcabalas durante cuatro años y se prohibió la emigración. Concretamente, el Cabildo de La Serena «ordenó al capitán de guerra del valle de Limari, don Gaspar Caldera, que no permitiera, bajo ningún pretexto, pasar familias para Santiago, al menos que no presentaran pasaporte del gobierno» (Concha, 2010: 65). El sentido de esta extrema disposición era detener la corriente de vecinos que, frustrados por las crisis de inseguridad de la ciudad, habían perdido la esperanza de un futuro en ella.

El impacto de los ataques piratas y las destrucciones de La Serena se instaló en forma duradera en la cultura local. Los nombres de Bartolomé Sharp y Edward Davis se asociaron como símbolos de la maldad, tal como ha ocurrido en otros casos de la historia universal. Por ejemplo, durante las cruzadas, las mujeres de Medio Oriente solían amenazar a sus niños con llamar al rey Ricardo Corazón de León; en los Países Bajos, en el siglo XVII, esa misma imagen demonizada correspondía al duque de Alba; y en el Corregimiento de Coquimbo, se atribuyó ese papel al pirata Sharp. De allí surgió la expresión popular «¡Ojo al Sharp!». Con el correr del tiempo, estas palabras se fueron modificando gradualmente: «¡Ojo al Charpe!», y luego «¡Ojo al Charque!» o bien «¡Ojo al Charqui!». Esa expresión se ha usado, hasta la actualidad, para advertir a los amigos o familiares de ser cuidadoso con los objetos que pueden ser robados. Según el folclorólogo Oreste Plath, «este dicho ¡Ojo al charqui!, viene a ser vigilar de cuando en cuando lo que le interesa, ojo alerto a lo visible y lo invisible, porque puede hacerse posible» (Plath, 2014: 64).

Junto con el trauma social, los ataques piratas tuvieron también un efecto no esperado: el surgimiento de un nuevo líder regional a partir de los actos de valor en defensa de la ciudad. Este fue el caso de don Pedro Cortés y Mendoza

(1637-1717), el héroe de Tongoy. Su figura fue reconocida porque ofreció a su comunidad lo que ésta más necesitaba, en el momento crítico. Ni el rey de España, ni el virrey del Perú ni el gobernador de Chile ni el corregidor de Coquimbo fueron capaces de ofrecer apoyo al puerto de Coquimbo ni a la ciudad de La Serena ante los ataques de ultramar. Fue un vecino del lugar, sin mayor experiencia militar, quien asumió el papel de defender a su pueblo con su propia vida. El relato oficial, escrito por el general don Francisco de Aguirre y Rivero, corregidor de La Serena, el 29 de mayo de 1686, es elocuente:

> Di orden a don Pedro Cortés y Mendoza para que con doce hombres de su cargo, fuese e hiciese hostilidades (…) Halló veinte piratas (…) Don Pedro se puso a menos de media cuadra del pirata que lo recibió con espesa carga de balazos. Les mató un enemigo e impidió las bestias del abastecimiento y dio lugar a que hiciese fuga un mulato. (Luego) los esperó don Pedro Cortés a la salida con solo dos hombres y ofreciendo cuartel, no lo aceptaron, disparando muchas balas hasta que, puestos en lo raso, logró un pirata, tan cerca a dicho don Pedro que se vio obligado a dejar la escopeta y sacar la espada a tiempo que no dio fuego la del contrario, a quien con una herida dejó rendido y desarmado. Forzado a seguir al otro, que por lograr el tiro no quiso disparar ninguno, y llevando la escopeta puesta a los pechos de dicho don Pedro, la disparó tan cerca que con la espada pudo hacer desmentir el punto y lograr quitarle la vida pasado el pecho de una estocada (Concha, 2010: 67).

El testimonio del corregidor fue elocuente. Don Pedro Cortés se había enfrentado con los piratas, con un número inferior de compañeros; había luchado con armas de fuego y luego, en combate cuerpo a cuerpo con armas blancas; arriesgando su vida, mató a dos invasores, uno de un disparo y otro con su espada. Estos hechos le valieron el honorífico título de «héroe de Tongoy». Sobre la base de su prestigio, poco después fue promovido al cargo de corregidor de La Serena (1689-1692).

Las experiencias de los ataques piratas pusieron en marcha procesos que nadie había previsto. Como se ha señalado, muchos vecinos se sintieron vencidos y desalentados por el ambiente de inseguridad y comenzaron a emigrar; pero otros reaccionaron del modo opuesto: asumiendo que las autoridades españolas no eran capaces de garantizar la seguridad, sintieron que solo podían confiar en sus propias fuerzas para hacer frente a la amenaza de ultramar. Ello implicaba asumir mayor protagonismo y poner en marcha sus propias iniciativas. Hubo una afirmación de la autoestima de la clase dirigente local. Además, se trazó un nuevo plan de desarrollo, más realista y

prudente, orientado a fortalecer las inversiones y la energía en las zonas altas de los valles transversales, lejos del alcance de futuras invasiones piratas. El proceso fue detectado por la historiografía especializada, conforme a la cual, a fines del siglo xvii, «los vecinos acomodados vivían en el Valle de Elqui o de Limarí, en sus haciendas, por temor a los bucaneros que frecuentaban las costas de Chile» (Concha, 1975, II: 71).

En efecto, el contexto de inseguridad en la zona costera por la amenaza de ultramar, impulsó a los vecinos del Corregimiento de Coquimbo a mirar hacia las montañas. Allí había valles fértiles, con microclimas adecuados para la producción agrícola, particularmente la vitivinicultura. Además, al hallarse a mayor altitud, esos lugares eran más adecuados para la elaboración de aguardientes: dado que el punto de hervor del agua es inversamente proporcional a la altitud, en las tierras altas los alambiques son más eficientes. En el extremo oriental del Valle de Elqui, junto a la barranca del río Claro, se presentaban justamente estas ventajas: Montegrande y Pisco Elqui se encuentran a 1.000 y 1.200 metros s/n/m, respectivamente.

El problema de estas localidades era la distancia hasta La Serena. En efecto, desde la capital del Corregimiento, era necesario recorrer 80 km junto al río Elqui para llegar a la localidad de Rivadavia, donde durante mucho tiempo funcionó el resguardo de Aduana. En Rivadavia se produce el nacimiento del río Elqui, en la confluencia de los ríos Turbio y Claro. Los caminos de los arrieros trasandinos tenían esas dos rutas: a) junto al río Turbio, por el paso de Agua Negra, llegaban a la localidad de Jáchal, para seguir después hacia el norte (Rioja, Catamarca, Tucumán), o bien, para continuar hacia el sur (hacia San Juan y Mendoza); b) también podían seguir el curso del río Claro, en dirección al sur, para luego cruzar los Andes y tocar Calingasta, Uspallata y, finalmente, Mendoza. Justamente en este tramo del camino, junto al río Claro, surgieron las localidades de Paihuano, Montegrande y Pisco Elqui. De acuerdo al estado actual de los conocimientos sobre el tema, parece probable que el impulso colonizador de este eje, Paihuano-Pisco Elqui, surgió a fines del siglo xvii, como resultado del trauma generado por los ataques de ultramar.

La decisión colectiva de poner en marcha un clúster vitivinícola en el extremo oriental del Valle de Elqui, junto al río Claro, se concretó en este contexto. El eje territorial que se extiende entre Montegrande y Pisco Elqui, situado veinte leguas al oriente de La Serena, ofrecía un amplio margen de seguridad ante la eventualidad de nuevas invasiones. Las haciendas e inversiones que se realizaran en ese espacio, podían tener la certeza de quedar fuera del alcance de los piratas. En este contexto, la clase dirigente del

Corregimiento de Coquimbo se movilizó hacia el interior del valle, con la convicción de encontrar allí el lugar adecuado para recomenzar sus vidas con tranquilidad.

Amanecer del clúster vitivinícola Montegrande-Pisco Elqui

La noción de clúster evoca un conjunto de emprendimientos con capacidad de liderazgo; al estar situados en un espacio acotado, se genera entre ellos una sinergia estimulante, en cuyo marco surgen nuevas innovaciones. En el Corregimiento de Coquimbo, el polo vitivinícola más avanzado surgió en el eje Paihuano-Montegrande-Pisco Elqui, a través de un conjunto de dinámicas haciendas dedicadas a elaborar vinos y destilar aguardientes. En este clúster se instaló la primera fábrica de tinajas y el primer alambique del norte de Chile. Uno de los miembros activos de esta red de vitivinícola fue, precisamente, la hacienda *La Torre*, en la cual surgió el primer pisco. Fue la primera pisquera de Chile. De acuerdo a la evidencia documental, en ella se elaboró pisco entre 1727 y 1733, cuando fue administrada por Marcelino Rodríguez Guerrero. Además, estuvo ubicada en un polo de innovación y producción intensiva de vinos y aguardientes, en la localidad de Pisco Elqui, en el extremo oriental del Valle de Elqui.

La historia de la hacienda *La Torre* se remonta a fines del siglo xvii, cuando fue impulsada por la corriente colonizadora del Valle de Elqui, como respuesta de los vecinos de La Serena a los ataques piratas. En este proceso cupo un papel destacado a don Pedro Cortés y Mendoza, el héroe de Tongoy, y fundador de la hacienda *La Torre*.

En efecto, don Pedro Cortés fue uno de los líderes del proceso colonizador junto a otros vecinos como Miguel Pinto, Juan Álvarez de Tobar, Rodrigo de Rojas y Rivero y Jerónimo Pastene. Estos se asentaron en el extremo oriental del valle del Elqui, después de Rivadavia, junto al río Claro, entre Montegrande y Pisco Elqui. En Montegrande se estableció la hacienda de Miguel y Juana Pinto. Al sur de ellos, el capitán Álvarez de Tobar levantó su hacienda, junto a su esposa Ángela Allende; al sur de esta propiedad se levantaron otras tres haciendas: en el costado oriental, junto al río Claro, se organizó la propiedad de don Rodrigo Rojas y Rivero; en el costado occidenral, los Pastene levantaron la hacienda *Todos los Santos*. Y en medio de esas dos propiedades, don Pedro Cortés organizó la hacienda *La Torre*. Todos ellos levantaron allí viñas y bodegas.

Esta configuración de haciendas se reflejó en el acta fundacional de la capellanía de la hacienda *La Torre*, fechada el 23 de octubre de 1715. Según este documento, la hacienda *La Torre* limitaba entonces «por su parte de arriba (este) con las tierras de los herederos del capitán don Rodrigo de Rojas Riveros, difunto; por las de abajo (oeste) con tierras de don Bartolomé Pastene; por el sur con la Serranía y por el norte con la hacienda de doña Angela de Allende»[2] (ver figura II).

Estos terrenos no se dedicaron a la especulación. Al contrario, recibieron inversiones y sirvieron para poner en marcha fecundos emprendimientos socioeconómicos. La hacienda de Miguel Pinto, en Montegrande, se registró en varios documentos de 1700 a 1717. Luego, en el Padrón de 1738, el administrador de esta hacienda declaró dos viñas de 3.000 y 3.500 plantas respectivamente[3]. Más tarde, en el juicio sucesorio de 1743, se inventarió la existencia de «viña, arboleda, bodega, tinajas»[4]. Después del fallecimiento de don Miguel Pinto, esta propiedad figuró durante muchos años a nombre de doña Juana Pinto. En el inventario de bienes de 1770, se registraron allí una viña con más de cuatro mil cepas, con cerca de pirca; huerto de cincuenta plantas frutales, bodega con ciento noventa arrobas de vasija, lagar y corral de alambiques; este incluía una paila de cobre de ochenta libras con su cañón de sacar aguardiente. En total, la hacienda fue tasada en $20.000[5]. El documento describe: «La bodega con 20 varas de largo, su muralla de adobón, de 6 varas de ancho con 17 tijeras de madera de sauce, con 4 vigas, su techumbre de paja, con su puerta de dos manos de tablas de alerce, con su umbralado de algarrobo, con su candado, todo lo pasamos en $200»[6]. Tras el fallecimiento de doña Juana Pinto, esta propiedad fue heredada por su hermana, Petronila, y por alianzas matrimoniales, pasó finalmente a la familia González[7]. La hacienda de Miguel y Juana Pinto es importante para el presente libro porque representa la clave de la ubicación del clúster vitivinícola

---

2 Fundación de la capellanía de la hacienda *La Torre*, La Serena, 23 de octubre de 1715. AN, FNLS, vol. 23, f. 511.

3 Padrón de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 27.

4 Partición de bienes de los González, Valle de Elqui, 20 de noviembre de 1743. AN, FNLS, vol. 38, f. 7.

5 Tasación de bienes de la difunta Juana Pinto, Montegrande, Valle de Elqui, 23 de septiembre de 1770. AN, FNLS, vol. 38, f. 9v-11.

6 Tasación de bienes de la difunta Juana Pinto, Montegrande, Valle de Elqui, 23 de septiembre de 1770. AN, FNLS, vol. 38, f. 10v.

7 Partición de bienes de las González, Valle de Elqui, 20 de noviembre de 1743. AN, FNLS, vol. 38, f. 7.

del río Claro, pues se hallaba en Montegrande[8] y limitaba por el sur con la hacienda de los Álvarez de Tobar[9].

La hacienda de los Álvarez de Tobar se encontraba emplazada entre el fundo de Miguel y Juana Pinto por el norte, y la hacienda *La Torre* por el sur. La propiedad fue levantada originalmente por Juan Álvarez de Tobar y su esposa, doña Ángela Allende; este matrimonio tuvo cuatro hijos: Bernardino (sacerdote), José, Pedro y Juan. Tras el fallecimiento de don Juan Álvarez y Tobar, la hacienda pasó a propiedad de su hijo Bernardino, pero el clérigo falleció pronto y entonces la propiedad regresó a su madre, doña Ángela Allende. En su testamento (1707), doña Ángela declaró que esta hacienda tenía viña y bodega con «200 arrobas de vasija, dos pailas de sacar aguardiente con sus cañones»[10]. Tras el fallecimiento de doña Ángela, esta propiedad pasó a manos de otro de sus hijos, Pedro Álvarez, quien apareció como vecino de la hacienda *La Torre* en el inventario de bienes de 1728.

El fundo del capitán Rodrigo de Rojas y Riveros, vecino oriental de la hacienda *La Torre*, fue pionero en el campo de la destilación: fue el primer viticultor que incorporó alambiques en el norte chileno. En efecto, de acuerdo a su testamento, en 1693 ya tenía «dos viñas, bodega, vasija y aperos de vendimia, y dos fondos y un alambique»[11]. Poco después, esta propiedad incorporó otros dos alambiques y su corral de destilación; en 1706 se registraron allí «dos fondos y tres alambiques con sus cañones»[12]. El capitán Rodrigo falleció alrededor de 1710 y se abrió la sucesión; finalmente, esta propiedadpasó a su hijo Miguel Rojas, quien fundó una capellanía en 1727[13].

Por su parte, la hacienda *Todos los Santos*, propiedad de don Jerónimo Pastene, también experimentó una evolución interesante. En 1710 se

---

8 «Por fin y muerte de doña Juana Pintó quedó en este lugar nombrado Montegrande una hacienda de la dicha, de viña, arboleda, tierra, bodegas, tinajas y algún cobre servible e inservible». Partición de bienes de los González, Valle de Elqui, 20 de noviembre de 1743. AN, FNLS, vol. 38, f. 7.

9 El documento sucesorio señala que la propiedad de Juana Pinto en Montegrande limita «por el sur con la del Maestre de Campo don Bernardino Álvarez, pared por medio». Partición de bienes de los González, Valle de Elqui, 20 de noviembre de 1743. AN, FNLS, vol. 38, f. 6v.

10 Testamento de doña Ángela Allende, La Serena, 18 de septiembre de 1707. FNLS, vol. 30, f. 408v.

11 Testamento de Rodrigo de Rojas y Riberos, 13 de noviembre de 1693. AN, FNLS, vol. 16, f. 87.

12 Testamento del capitán Rodrigo de Rojas y Rivero, realizado por su viuda, doña Ana de Guzmán, La Serena, 18 de octubre de 1706. AN, FNLS, vol. 15, folio 5v.

13 Imposición de censo de la marquesa de Piedra Blanca por poder en Miguel de Rojas al convento de Nuestra Señora de La Merced, de $25, La Serena, 3 de julio de 1727. AN, FNLS, vol. 26, f. 282v-284v.

registraron allí tres alambiques de ciento cincuenta libras de cobre[14]. En el juicio sucesorio posterior al fallecimiento de don Jerónimo, se anotó que esta propiedad poseía molino, viña de nueve mil plantas, bodega con doscientas arrobas de vasija, dos botijas mosteras, doce botijas vacías y los tres alambiques de ciento cincuenta libras mencionados anteriormente[15].

El clúster vitivinícola de Montegrande-Pisco Elqui, con sus cinco haciendas, emergió como un territorio pionero en la vitivinicultura norchilena. Basta señalar que el alambique de Rodrigo de Rojas fue el primero del Corregimiento de Coquimbo. El equipamiento dedicado a destilar aguardiente se expandió poco después, cuando esa misma hacienda añadió otras dos alquitaras, y luego, con los tres alambiques de Jerónimo Pastene; a ello se sumaban los equipos de destilación de todas las demás haciendas. En pocos años se había consolidado un polo de destilación de aguardiente junto al río Claro.

Otro indicador del liderazgo de este clúster vitivinícola fue el surgimiento del primer horno de botijas norchileno. Se construyó en la hacienda *La Torre* con el objetivo de fabricar tinajas y botijas para la bodega de esa propiedad y también para abastecer a los vecinos. Solo para la bodega de la misma hacienda, este horno fabricó cuarenta y nueve tinajas, con una capacidad total de quinientas arrobas de vasija; a ello hay que añadir las botijas mosteras, de las cuales la hacienda debía tener más de un centenar. Tal como se examina más adelante, en aquella época se registraron doce hornos botijeros en el norte de Chile, de los cuales el más antiguo fue, precisamente, el de la hacienda *La Torre*, en Pisco Elqui. El impacto local de esta fábrica de tinajas fue relevante, pues aseguró el abastecimiento de tinajas y botijas para todo el eje productivo de Montegrande a Pisco Elqui.

Cuando la vida de don Pedro Cortés comenzó a declinar, la hacienda *La Torre* era lo suficiente pujante y rentable como para fundar una capellanía, que permitiese financiar misas para la salud de las almas de la familia.La capellanía de la hacienda *La Torre* se fundó en 1715 a favor del alma de Juana Cortés y Godoy, la hija del «héroe de Tongoy»[16]. La fundación de esta capellanía permitió documentar el grado de desarrollo alcanzado por este emprendimiento vitivinícola. Las viñas ya habían crecido lo suficiente como para dar frutos; el lagar permitía realizar adecuadamente la pisada de la uva, y las tinajas estaban bien acondicionadas para elaborar y conservar los vinos. En otras palabras, la

[14] Inventario de bienes del general Jerónimo Pastene Aguirre, La Serena, 1710. AN, FNLS, vol. 8, f. 187 y 191v.

[15] Sucesión de Jerónimo Pastene, La Serena, 1745. AN, FJLS, vol. 79, f. 10.

[16] Fundación de capellanía de la hacienda *La Torre*, 23 de octubre de 1715. AN, FELS, vol. 23, f. 510-513.

hacienda en su conjunto estaba consolidada como emprendimiento productivo. Sobre esta base, don Pedro podía asumir el compromiso perpetuo de fundar una capellanía, financiada con la renta que generaba la hacienda *La Torre*.

La decisión de fundar la capellanía de la hacienda *La Torre* fue tomada en el momento oportuno, pues poco tiempo de vida le quedaba a don Pedro. Este falleció dos años después, en 1717. A partir de entonces, la hacienda pasó a propiedad de su hijo, Juan Ramón Cortés y Godoy[17]. Don Juan Cortés la administró durante una década (1717-1727), hasta sufrir una repentina y fulminante enfermedad. Antes de fallecer, solicitó a don Marcelino Rodríguez Guerrero que administrara sus bienes hasta la mayoría de edad de sus hijos pequeños. En 1727, don Marcelino asumió la administración de la hacienda *La Torre* y la tuvo en sus manos durante siete años, hasta su fallecimiento en 1733.

Al asumir esta tarea, don Marcelino contaba con experiencia y prestigio en el medio. Ya había sido gobernador del Corregimiento de Coquimbo (1722-1723) y era un hombre respetado en su tiempo, aunque de edad avanzada y con una débil salud[18]. Unos meses después de asumir la administración de la hacienda *La Torre*, realizó un inventario detallado de la propiedad, primer documento en el cual se describe en líneas generales, el contenido de la misma, incluyendo tres botijas vacías y nueve mil plantas de viña[19]. Don Marcelino desempeñó su tarea con su habitual responsabilidad y dedicación; siete años después, al terminar su ciclo al frente de la hacienda *La Torre*, las viñas se habían extendido de 9.000 a 11.500 cepas, y las tres botijas vacías originalmente, estaban entonces llenas de pisco. Dado que los hijos de Juan Cortés y Godoy aún no cumplían la mayoría de edad, quien recibió los bienes para administrarlos fue Josefa Guerra, hija de una hermana de don Juan[20]. La hacienda *La Torre* influyó en la toponimia del lugar a través de su horno para hacer tinajas. Este se construyó probablemente a fines del siglo xvii, antes de la puesta en marcha del emprendimiento vitivinícola, pues era indispensable tener estos recipientes para elaborar y conservar el vino. Si la hacienda *La Torre* estaba en pleno funcionamiento antes de la fundación de la capellanía (1715), ello quiere decir que la fábrica de botijas fue bastante anterior a esa fecha. Por este motivo el inventario de 1728 señala expresamente que para

17 Testamento de Pedro Cortés y Mendoza, 27 de agosto de 1717. AN, FNLS, vol. 19, f. 14-19.

18 Juicio de Residencia a Don Marcelino Rodríguez Guerrero, 1725. AN, FRA, vol. 1059, pieza 2, f. 104-236.

19 Inventario de Bienes de Juan Ramón Cortés y Godoy, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 300v-302v.

20 Entrega de hacienda *La Torre* a Josefa Guerra, 6 de agosto de 1733. AN, FNLS, vol. 30, f. 267.

entonces, el horno botijero era ya viejo[21]. Las tinajas y botijas se fabricaban con greda, materia prima esencial para esta estratégica producción. A partir de la relevancia de este material, los usos y costumbres de los vecinos llevaron a que la zona se conociera como «Las Gredas», nombre que perduró durante largo tiempo; a fines del siglo XIX se cambió su nombre por «La Unión» y luego, en 1936 se volvió a mutar por Pisco Elqui. En el capítulo de toponimia se entregan más detalles sobre el tema. Ahora lo importante es destacar el lazo entre la toponimia de este lugar y la hacienda *La Torre* con su primer horno de tinajas y su primer pisco.

La hacienda *La Torre* a través de sus inventarios (1728-1733) (figuras III-VII)

La hacienda *La Torre* experimentó varios cambios de administración durante la primera mitad del siglo XVIII. Y en cada una de estas modificaciones, se produjeron documentos que permitieron registrar los momentos importantes. Estos dos documentos constituyen la evidencia fundamental para comprender el contexto en el cual surgió el pisco.

Como se ha señalado, en 1717, tras el fallecimiento de don Pedro Cortés, la hacienda *La Torre* fue heredada por su hijo Juan Cortés, quien la administró durante diez años, hasta su fallecimiento en 1727. Por su voluntad, la propiedad fue administrada a partir de entonces por don Marcelino Rodríguez Guerrero, personaje público, de notable prestigio en la región. Sus antecedentes, su manera de actuar frente a los vecinos y su actitud, llevaron a don Juan Cortés a considerarlo la persona más adecuada para confiarle esta hacienda mientras sus descendientes alcanzaran la mayoría de edad. Se produjo así el primer documento basal: el inventario de bienes de don Juan Cortés, elaborado en 1727 y protocolizado el 20 de junio de 1728. Este registro permite conocer el punto de partida, las condiciones en las cuales don Marcelino recibió la hacienda *La Torre* y comenzó a administrarla. La gerencia de don Marcelino se prolongó durante seis años (1727-1733), hasta verse interrumpida por su muerte. Después de su fallecimiento, el capitán Juan José Ardiles, mayordomo de la hacienda, entregó la propiedad a doña Josefa Guerra, quien elaboró el segundo inventario de bienes de la hacienda *La Torre*, el 23 de mayo de 1733. La disponibilidad de los dos documentos basales permite comprender con mayor claridad el proceso.

[21] Archivo Nacional, Notarios de La Serena, vol. 27, f. 300v-302v.

La vivienda de la hacienda La Torre

El pisco chileno nació en una vivienda austera y modesta. El inventario de 1733 la describe en los siguientes términos: «Una sala o la casa de vivienda con su alcoba de tablas; una despensa nueva embarrada; una puerta nueva dentro de la sala». Entre los muebles domésticos había «una cuja vieja, una mesa grande nueva, un banco nuevo, una mesita vieja, dos taburetes de suela, una batea vieja grande». El espacio se complementaba con«un patio cerrado de nuevo; un corral de tapias»[22].

Las mejoras realizadas durante la administración de don Marcelino apuntaban a mejorar las comodidades de la modesta casa. Detrás de la decisión de realizar estas obras estaba el deseo de habitar en el lugar. De esta manera, se advierte otro elemento propio de los productos típicos: estos no surgen en condiciones de ausentismo; al contrario, requieren la presencia real y efectiva de los propietarios en el lugar, como prerrequisito básico para lograr la adquisición de los saberes culturales compartidos con los vecinos del lugar.

El documento entrega también la lista de objetos personales de don Marcelino, incluyendo muebles y adornos que utilizaba en la hacienda *La Torre*, incluyendo: «Un cajón con un San Antonio; una Santa Rita con su moldura vana; dos estampas de papel; una cuja vieja; una mesita pequeña vieja»[23]. Los objetos de la vida cotidiana de don Marcelino muestran un entorno de austeridad, con pocos muebles; también se muestra su vida religiosa, con la devoción a dos santos particulares. Una vida sencilla de campesino.

La hacienda La Torre y sus viñas

El viñedo era la base de la producción vitivinícola de la hacienda. Los documentos entregan información precisa sobre las dimensiones de las viñas de *La Torre*. El primer registro señala que «la hacienda compone una viña cercada de tapia con seis cuarteles y en los dichos (cuarteles), 9.527 plantas de viña; en ellas 223 nuevas plantas el año pasado de 1726. Y toda la viña algo mal tratada, sin estar embracerada»[24]. En los años siguientes, este viñedo experimentó un incremento de un 18%. El registro de 1733 menciona «una viña

[22] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268 v.

[23] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268.

[24] Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 300v-301.

cercada y la entrada con 11.100 plantas»[25]. Durante su administración, don Marcelino incrementó la viña en 1.573 parras, lo cual revela su laboriosidad.

La información aportada muestra elementos clásicos en los productos típicos y denominaciones de origen: el pisco no surgió en una gran hacienda, con decenas de miles de cepas; al contrario, su nacimiento se produjo en un viñedo de aproximadamente diez mil cepas, equivalentes en medidas actuales a unas tres o cuatro hectáreas de viña. Se trata de un dato importante porque permite consolidar el lazo entre producto típico con agricultura intensiva y pequeña propiedad; se trata del modelo inverso de la tendencia hegemónica de América Latina, donde los grandes latifundios se han inclinado por la mera producción de materias primas sin valor añadido, sin identidad ni arraigo territorial.

La fuente no aclara la variedad de la uva cultivada en esta viña. Presumiblemente se trataba de Uva País, introducida por los colonos españoles a Chile a mediados del siglo xvi. También es posible que se utilizara Uva Italia o Moscatel de Alejandría. Los inventarios de la hacienda *La Torre* no lo señalan en forma explícita, pero se sabe que esta variedad ya se cultivaba en el interior del Valle de Elqui desde comienzos del siglo xviii. En el Cono Sur de América, los registros más antiguos de Moscatel de Alejandría se han hallado en la viña de los jesuitas en Mendoza, a fines del siglo xvii. Desde allí se propagó hacia San Juan y luego al Corregimiento de Coquimbo, a través de los arrieros que atravesaban la cordillera de los Andes para realizar el servicio de transporte de carga. Estos arrieros funcionaron como intermediadores etnobotánicos, trayendo consigo nuevas variedades de plantas, entre ellas, la Moscatel de Alejandría. Al circular por los caminos del Valle de Elqui, estos arrieros aportaron este nuevo cultivar en la región. Y uno de los primeros parrales con estas plantas se hallaría, precisamente, en la localidad de Diaguitas, en el corazón del Valle de Elqui, a 34 km de Pisco Elqui. Tras el fallecimiento de don Lucas Arqueros, al realizarse el inventario de sus bienes, se registró el primer parral de Uva Italia[26]. De allí la Moscatel de Alejandría se propagó hacia el territorio circundante en un tiempo relativamente breve. Por lo tanto, es posible que haya llegado pronto a Pisco Elqui y a la hacienda *La Torre*, empleándose para la elaboración de los primeros piscos chilenos.

[25] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 267.

[26] Inventario de bienes de don Lucas Arqueros, Diaguitas, 1720. AN, FNLS, vol. 45, f. 139.

Bodegas, lagares y horno de tinajas

La construcción más importante de la hacienda *La Torre* era la bodega. El inventario la describe en los siguientes términos: «La bodega de adobes tiene 42 varas de largo y 6 ½ varas de ancho; enmaderación de sauce. Un lagar de cal y ladrillo, bread,para mosto»[27]. También se menciona «un horno de tinajas viejo. Y en dicha bodega una torrecilla de guardar trigo»[28]. Esa «torrecilla», al sobresalir sobre la altura general de las construcciones del lugar, se transformó en punto de referencia dentro del paisaje del Valle de Elqui; y por los usos y costumbres, sirvió para definir el nombre de la hacienda *La Torre*.

El edificio era la clásica bodega de las haciendas vitivinícolas de las zonas áridas del Cono Sur de América. La planta era larga y angosta, con una proporción de 7-1. Esta forma se debía a la ausencia de bosques y la falta de maderas duras; los paisajes norchilenos no tenían robles ni quebrachos ni otras maderas adecuadas para construir vigas largas; al contrario, solo disponían de maderas blandas como el sauce, con el cual solo se podían hacer largueros cortos; para adaptarse a estas condiciones, las bodegas eran angostas, con una luz no mayor a las seis varas de muro a muro. Los largueros de sauce se colocaban en forma transversal, apoyados sobre las dos largas paredes, separados uno de otro por cerca de un metro de distancia.

Los muros se construían con tierra cruda, en este caso adobe; esta fuente no lo indica, pero normalmente, estas paredes tenían entre 1 y ¾ varas de espesor (entre sesenta y ochenta centímetros), lo cual aportaba buenas pautas de confort térmico a estas bodegas, lo que contribuía a mejorar la calidad de los vinos. Los adobes se fabricaban con moldes de madera, llamados «adoberas». En este fundo había dos adoberas de distintos tamaños; también tenía «unos tapiales viejos», utilizados para construir muros de tapia (tierra apisonada). Por lo general, las bodegas y viviendas usaban adobes y para los cierres perimetrales de viñas, huertos frutales y patios se utilizaban tapias.

El horno de botijas era una de las instalaciones importantes de la hacienda. Allí se fabricaban los recipientes de greda que se utilizaban para elaborar, conservar y envasar vinos y aguardientes, incluyendo mosteras, botijas y tinajas. Lo interesante del caso es que el horno de botijas de la hacienda *La Torre* es el más antiguo registrado en el norte de Chile. Como se examina en

[27] Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301.

[28] Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 302.

el capítulo 8, en esa región se han detectado doce hornos botijeros, cuatro en la zona norte (Copiapó, Huasco y Vallenar), uno en La Serena y seis en el Valle de Elqui. De estos últimos, tres estaban en Diaguitas, uno en Montegrande, uno en Chapilca y el restante en la hacienda *La Torre*, en Pisco Elqui.

Dentro de la bodega de la hacienda *La Torre* se guardaba la vasija. «Tiene de vasija la dicha bodega 500 @ de dicha (vasija) breada en que se guarda el vino con más 30 @ de dicha (vasija) sin brear»[29]. La vasija estaba compuesta por «38 tinajas breadas y 11 tinajas sin brear»[30]. La brea era un líquido obtenido de la planta homónima, típica del lugar, que se utilizaba para impermeabilizar los recipientes. Las tinajas sin brear eran pequeñas, de unas tres arrobas cada una; en cambio las tinajas breadas eran más grandes, de unas trece arrobas de capacidad cada una. La bodega también tenía cien botijas mosteras. Además, en el registro de 1728 se anotaron «tres botijas vacías»[31], que luego aparecieron llenas de pisco, en 1733.

El *stock* de vino y aguardiente variaba de un año a otro, y dentro del mismo año, según el proceso de producción y venta. En 1727 se registró «en dicha bodega 45 @ de aguardiente de este año. De las 41 ½ @ se debe el diezmo y la otra va para el mayordomo para su salario»[32]. En cambio, en 1733 se inventariaron «204 @ de vino»[33].

El aguardiente funcionaba como moneda, pues servía para pagar los impuestos eclesiásticos (diezmo) y parte de los salarios de los trabajadores. Indirectamente, este documento muestra el proceso de transferencia de recursos del sector vitivinícola al sector eclesiástico a través del diezmo; de esta manera se creaba un flujo permanente de fondos, el cual permitió financiar la vida religiosa en general, y la construcción de iglesias en particular. En buena medida, los edificios religiosos que todavía hoy son referentes del paisaje de la zona pisquera, fueron financiados por la producción de vinos y aguardientes en la zona.

Para destilar aguardiente, la bodega de la hacienda *La Torre* tenía sus respectivos artefactos. En 1727, se anotaron «un fondillo de cobre que al

---

29 Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301.

30 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268v.

31 Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301-301v.

32 Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301-301v.

33 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268v.

parecer será de 150 libras y su techo de totora; un fondillo pequeño de sacar aguardientes que al parecer será de 100 libras; y otra paila de sacar aguardientes que al parecer será de 60 libras; y 3 cañones de alambique»[34]. Don Marcelino resolvió ampliar las instalaciones de destilación: durante su gestión, los cañones de alambiques pasaron de tres a cinco[35]. Evidentemente, el plan de don Marcelino era incrementar la producción de destilados.

La bodega también tenía otros objetos destinado a elaborar vinos y aguardientes. Para manipular y medir los líquidos se usaba «un perol grande, un almud, un cuartillo de cobre». También había «siete enfriaderas de cocidos, ocho pilones (recipientes para almacenar líquidos) de cuero de vaca, cinco cojedores de uva de cuero, 4 podaderas, dos yoles para cargar la uva y una zaranda de paja»[36]. También se armaban allí odres de cuero de oveja para transportar vinos y aguardientes. En el marco del concepto biodinámico de estas haciendas, se aprovechaban todos los recursos para bajar costos y asegurar la sustentabilidad de su funcionamiento, particularmente cueros de animales para el equipamiento vitivinícola.

Las reconstrucciones hipotéticas de la hacienda *La Torre* se han elaborado especialmente para este libro (figuras III-VII). En la elaboración de estas ilustraciones se han tenido en cuenta tanto los inventarios de la hacienda *La Torre* como el contexto sociocultural y los patrones de la arquitectura vitivinícola de la región entre los siglos xvii y xviii. El estudio de estos patrones se ha dado a conocer a través de la tesis doctoral de Estela Premat en la Universidad de Cuyo, Argentina (2012), y de los artículos sobre el uso de la tierra cruda como material de construcción en Chile colonial, publicado en la revista *Apuntes*, Colombia (2012) y en el artículo sobre la arquitectura colonial del vino en Chile y Argentina, publicado en *Colonial Latin American Historical Review*, EE.UU. (2014). Esas investigaciones de base permitieron, a la luz de los inventarios específicos de la hacienda *La Torre*, elaborar reconstrucciones probables de su bodega.

La primera reconstrucción (figura III) representa la hacienda en su proceso de construcción. Se destaca en primer plano, el cierre perimetral con tapiales. Estos tenían los clásicos cimientos de piedra, con sus bardas para protegerse de la lluvia; el portal de ingreso a la propiedad resulta simbólicamente

[34] Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 302.

[35] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268.

[36] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268v.

representativo de la arquitectura rural chilena. En segundo plano, se encuentra el cuerpo principal de la hacienda, en proceso de construcción. Esta ilustración, obra del arquitecto Patricio Boyle, se destaca por su creatividad y belleza.

La segunda ilustración (figura IV) se focaliza en el edificio de la bodega de la hacienda. Se caracteriza el uso de cimientos de piedra y techo cubierto de tejas. Los muros son claramente de adobe y las aperturas son pequeñas, con enmaderamiento de notable espesor, tal como era habitual en aquella época. Se incluye también una tinaja, representativa de la vasija que se guardaba en el interior de aquella bodega. Esta ilustración fue realizada por la dibujante Fran Bu, y refleja un espíritu de armonía y buena composición en su conjunto.

Mayor precisión técnica exhiben las reconstrucciones de la arquitecta e historiadora Estela Premat (figuras V, VI y VII). En estas ilustraciones hay mayor rigurosidad para representar la proporción entre largo y ancho del edificio. Debido a la escasez de madera, los diseños eran largos y angostos, lo cual está bien reflejado en este diseño. Por otra parte, se destacan también los muros de adobe con cimientos de piedra, y los techos cubiertos de tejas. En este caso, se representan también los clásicos corredores que las bodegas chilenas coloniales utilizaban para lograr mayor confort térmico. Este conjunto incluye la planta, la vista anterior (entrada a la bodega), la vista posterior (con la escalera de ascenso a la torre) y corte transversal en perspectiva. En esta última reconstrucción se presentan las tinajas apoyadas sobre el muro posterior de la bodega, tal como era habitual en los edificios vitivinícolas coloniales de Chile y la actual Argentina.

Herramientas, provisiones, insumos

Junto con las instalaciones y equipamiento directamente referido a la elaboración de vinos y aguardientes, el inventario de la hacienda incluía también el registro de las herramientas, provisiones e insumos que se utilizaban en las labores diarias. Esta información contribuye a comprender el funcionamiento de la hacienda *La Torre* en su contexto histórico. «La herramienta que se compone de cinco azadones (dos de fierro y tres de cobre, usados, dos viejos que no sirven), una pala de fierro vieja; tres barretas de buen tamaño, buenas, de fierro; dos hachas (la una vieja y la otra nueva); tres podaderas; una báscula; una sierra; una barrena; unos grillos de fierro»[37]. En 1733 se

[37] Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301v.

registraron algunas herramientas más, incluyendo un azadón de cobre, una barreta pequeña, un hacha buena, y un martillo pequeños; una hoja pequeña de sierra sin armar; 1 escoplo de fierro entero,una batea vieja grande; una azuela de mano pequeña; 4 echonas[38].

La seguridad era otro problema relevante de las haciendas del Valle de Elqui. En la frontera sur del Imperio español, la capacidad del Estado por garantizar la seguridad de las personas y haciendas era muy limitada. Por este motivo, la única forma de hacer viable un emprendimiento económico en un lugar tan alejado era proveyendo sus propios medios de seguridad. Para cerrar las puertas de la bodega y la vivienda había «3 candados (dos de cerrojo y uno de viuda)». Paralelamente, para enfrentar ataques bandidos, don Marcelino tenía «una escopeta larga»[39]. El establecimiento tenía también medios de castigo para los esclavos como grillos de fierro y bragas de fierro.

Los almacenes de la hacienda *La Torre* tenían provisiones para asegurar el abastecimiento. En los inventarios de 1727 se registraron «seis fanegas de trigo; una fanega de ají; cuatro arrobas de arrope; una tinaja de pasas que al parecer tendrá 4 fanegas; 10 almudes de orejones quesitos; dos fanegas de pelones; media fanega de chuchoca; ocho almudes de higos»[40]. Algunos de estos productos se elaboraban a partir de la producción misma de la hacienda, sobre todo el arrope y las pasas de uva. Otros se adquirían a los productores de la zona, sobre todo los orejones (duraznos deshidratados) y los higos. De esta forma, la hacienda *La Torre* generaba encadenamientos productivos con los vecinos que se especializaban en la producción de huertos frutales.

La presencia de animales de trabajo era también un punto clave para el funcionamiento de las propiedades rústicas. La hacienda *La Torre* tenía para ello «un caballo de paso, castaño, ocho mulas con su madrina, cuatro aparejos aviados, dos yuntas de bueyes, tres yugos con sus [corundas]»[41]. Estos animales servían para realizar las actividades productivas y comerciales. Los bueyes permitían realizar las labores de la tierra, mientras que las mulas eran el medio de transporte para trasladar los vinos, aguardientes y demás alimentos desde el Valle de Elqui hasta La Serena y el puerto de Coquimbo.

---

38 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268 v.

39 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268 v.

40 Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 301v.

41 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268 v.

El caballo servía al mayordomo o a don Marcelino para montarlo y conducir las mulas en sus viajes hasta la ciudad.

Los cereales también eran importantes en la hacienda. El inventario registró «una cosecha de maíz de tres almudes de semilla; 106 fanegas y cuatro almudes de trigo; ocho fanegas de cebada»[42]. La producción de maíz, trigo y cebada permitía disponer de alimentos para cubrir las necesidades de todo el año para alimentar personas y animales; también se generaban excedentes con fines comerciales. Estos cultivos muestran el carácter complejo y diversificado de la hacienda colonial.

Referencias territoriales

De acuerdo a las costumbres de la época, el inventario de bienes entregaba también algunos datos complementarios, que resultan interesantes para una mejor comprensión de la hacienda *La Torre* dentro del Valle de Elqui: «Y un pedazo de tierra en que se incluye la que esta de árboles que comienza desde la esquina de la viña de don Pedro Álvarez»[43]. Este era hijo de Juan Álvarez de Tobar y doña Ángela Allende. En efecto, en el testamento de doña Ángela (18 de septiembre de 1707), ella declaró que su marido, Juan Álvarez de Tobar, ya había fallecido, lo mismo que sus hijos Bernardino y José; solo le quedaban con vida dos hijos varones, Pedro y Juan[44]. Tras el fallecimiento de doña Ángela, su hijo Pedro Álvarez quedó al frente de su hacienda en el Valle de Elqui. Por este motivo, el inventario de 1728 lo menciona como vecino de la hacienda *La Torre*.

---

42 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 268v.

43 Inventario de la hacienda *La Torre*, Valle de Elqui, La Serena, 20 de junio de 1728. AN, FNLS, vol. 27, f. 302.

44 «Sepan cuantos esta carta vieren como yo doña Ángela de Allende, vecina y moradora de esta ciudad de la Serena. /F: 408v./Declaro que fui casada con el maestro de campo don Juan Álvarez de Tobar, y de dicho matrimonio tuvimos y procreamos por nuestros hijos legítimos; don Bernardino Álvarez, difunto, clérigo presbítero; don Juan Álvarez, don Pedro Álvarez, don José Álvarez, difunto; y doña Rosa Álvarez. (f. 409) (…) Declaro por mis bienes la hacienda y viña en el Valle de Elqui con todo lo edificado y plantado que heredé de mi hijo don Bernardino, difunto, y se hallan en dicha hacienda 200@ de vasija, 1 fondo viejo, 2 pailas con que se saca aguardiente con sus cañones, una paila pequeña». Testamento de doña Ángela de Allende, La Serena, 18 de septiembre de 1707. AN, FNLS, vol. 30, f. 357-403v.

Difusión del nombre «pisco» en el Valle de Elqui en el siglo xviii

A partir de la innovación de don Marcelino en la hacienda *La Torre*, el uso del concepto «pisco» se propagó en el Reino de Chile durante el siglo xviii. «La sociedad colonial de Chile, a partir de 1732 y en adelante, empieza a denominar el aguardiente producido en la región del norte chico con la palabra pisco» (Cortés, 2005). Probablemente el autor hace referencia al inventario de bienes administrados por Don Marcelino, aunque no lo especifique.

Diversas fuentes confirman el uso de la palabra «pisco» en Chile en esa centuria. En 1745 se registraron otras tres botijas de pisco en el Valle de Elqui, en la propiedad de don Gregorio de Aquis[45]. Una década más tarde se volvió a registrar la presencia de una botija de pisco en el pago de Las Diaguitas, en la hacienda del capitán Cristóbal Rodríguez[46]. Don Cristóbal poseía una modesta propiedad, con equipamiento e instalaciones para elaborar vino y aguardiente; entre sus bienes se registraron los artefactos de cobre labrado para destilación, con un peso de 120 libras; también tenía una tinaja de vino de 16 @ de capacidad, y la mencionada botija de pisco. Como se puede ver, no era un gran hacendado sino un pequeño productor artesanal de pisco.

La producción de pisco se orientaba al mercado local y también a la exportación. En 1765, con motivo de un viaje realizado por un padre de la orden de San Francisco a la ciudad de Lima, y en el marco de un proyecto de llevar productos hechos en Chile para venderlos en Perú y, con el dinero obtenido, adquirir objetos para el culto, se movilizaron «catorce botijas de pisco» (Leal, 2013). A partir del asentamiento de la primera pisquera en el Valle de Elqui, en el primer tercio del siglo xviii, se puso en marcha el proceso que culminaría con la consolidación del pisco como producto regional, elaborado en el norte de Chile y reconocido más tarde como Denominación de Origen.

Pascual, Mateo y Santiago, los esclavos pisqueros

La pregunta por los artífices de las tres primeras botijas de pisco de la hacienda *La Torre* tiene una respuesta de conjunto: el producto fue elaborado por un equipo de cinco personas, con distintas funciones. El trabajo en

[45] Testamento de don Gregorio de Aquis, Valle de Elqui, 5 de diciembre de 1748. AN, FNLS, vol. 38, f. 16.

[46] Inventario de bienes del capitán Cristóbal Rodríguez, pago de Las Diaguitas, 14 de abril de 1758. AN, FNLS vol. 45, f. 97v.

terreno, tanto en la viña como en las bodegas, lo realizaron Pascual, Mateo y Santiago, los tres esclavos afrochilenos de la hacienda *La Torre*[47]. La tarea fue supervisada por el capitán Juan José Ardiles, mayordomo de la hacienda, y liderada por el administrador, el general don Marcelino Rodríguez Guerrero.

La presencia de Pascual, Mateo y Santiago está documentada en el inventario de la hacienda[48]. Allí se entregan los tres nombres como parte del inventario del establecimiento. ¿Qué papel desempeñaban en aquel contexto los esclavos afroamericanos en las haciendas vitivinícolas del sur de América?

Los estudios realizados sobre la presencia de negros y mulatos en la viticultura regional, han revelado resultados significativos. Sobre todo por la notable diferencia que este sistema tenía con respecto al que se regía en las zonas tropicales del Caribe, el sur de América del Norte y el Norte de América del Sur. En estos territorios, los esclavos integraban las masas de trabajadores no calificados de las plantaciones de azúcar, café, algodón, tabaco y cacao, entre otras actividades. Eran grandes latifundios explotados para exportar las materias primas a Europa. Se trataba de una esclavitud masiva, que entre los siglos XVI y XIX trasladó once millones de personas desde África hasta América. La enorme cantidad de eslavos transportados por los buques negreros aseguraba los bajos precios de cada «pieza». Los hacendados los hacían trabajar en condiciones extremas, pues el costo de sustitución era mínimo. Traficantes ingleses, españoles, franceses, holandeses y portugueses llevaron adelante estas lucrativas actividades, en un proceso que formó parte de la historia universal de la infamia (Borges).

En las zonas templadas del sur de América también hubo trata de esclavos, pero en condiciones muy distintas tanto cualitativa como cuantitativamente. Las cantidades de africanos incorporados a Argentina y Chile fueron menores a las del norte, pero significativas; a fines del siglo XVIII, el 25% de la población de Buenos Aires era de origen africano; en el Reino de Chile rondaba el 10%. En estos territorios, al no haber economía de plantación, la situación de vida era muy diferente: los afroamericanos se dedicaban a realizar oficios artesanales, servicios domésticos y labranzas en los campos periurbanos. Una de sus tareas más destacadas fue la vitivinicultura.

¿Qué hacían los afroamericanos en las haciendas vitivinícolas? Es difícil responder esta pregunta, porque la información colonial se orientaba

[47] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 267.

[48] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 267.

principalmente a registrar vida y propiedades de la sociedad hispanocriolla; sus miembros redactaban testamentos, cartas de dote, contratos y demás escrituras. En cambio, los esclavos no tenían derecho a realizar esos actos protocolares, salvo cuando obtenían la carta de libertad. La naturaleza del sistema jurídico y notarial español tendía a invisibilizar a los esclavos. De todos modos, cada tanto, los afroamericanos se asomaron en esos registros, y lograron dejar trazas suficientes para conocer sus vidas en el mundo de las viñas, vinos y aguardientes (Lacoste y Aranda, 2016). Conviene ahora considerar los aspectos más relevantes del tema.

Los afroamericanos tuvieron un papel protagónico en la vitivinicultura del Cono Sur. A pesar de haberse mantenido invisibles hasta hoy, los documentos demuestran que desempeñaron funciones clave para asegurar el funcionamiento de las haciendas vitivinícolas. Ellos aprendieron muy rápido el arte de cultivar la uva y elaborar vinos y aguardientes. Por ejemplo en Mendoza, el primer viticultor laico que se animó a incluir en sus parrales una variedad distinta a la hasta entonces única (Uva País) fue el mulato Esteban González Carrillo; en su pequeña viña mendocina cultivó un parral de Moscatel de Alejandría, tal como se registró en su testamento de 1729[49].

Además, los afroamericanos dominaban las artes para fabricar recipientes y artefactos necesarios para elaborar, criar, destilar y envasar vinos y aguardientes: botijas, tinajas y alambiques. A ello se sumaban sus habilidades para construir bodegas y lagares.

Las haciendas grandes tenían esclavos especializados: viticultores, botijeros, caldereros, carpinteros, albañiles, herreros, arrieros y troperos. En las haciendas pequeñas, cada uno debía realizar diversas actividades, con lo cual, tenía que aprender varios oficios. En el caso de la hacienda *La Torre*, las fuentes no entregan datos precisos sobre la tarea de cada uno; pero de acuerdo a los usos y costumbres de las haciendas vitivinícolas de aquella época y de esas características, lo más probable es que ellos se hayan ocupado de cultivar las plantas, elaborar los vinos y aguardientes, envasarlos y transportarlos. La existencia del horno botijero permite pensar que también debieron fabricar algunas vasijas y recipientes; posiblemente también manufacturaron o repararon el equipamiento de destilación. Ellos fueron, por lo tanto, los autores materiales del primer pisco de Chile.

La condición de esclavitud representaba un ambiente de dolor, del cual no estuvieron ajenos Pascual, Mateo y Diego. Porque sin llegar a las condiciones

[49] Testamento de Esteban González Carrillo, Mendoza, 3 de junio de 1729. AHM, Protocolo N° 40, folio 38v.

extremas de los esclavos de las plantaciones del norte, los afroamericanos de las haciendas vitivinícolas también estaban sometidos a condiciones duras de vida, incluyendo situaciones de dolor físico. Las haciendas vitivinícolas de Chile y Argentina tenían instrumentos de castigo como cepos, esposas, grillos y carlancas (bragas de fierro). En la hacienda *La Torre* había algunos de estos medios como grillos y carlancas de fierro. Fácil es imaginar las amargas horas de dolor que los tres esclavos pudieron padecer con esos implementos.

Los afroamericanos aportaban también la nota de color y alegría en las haciendas. Ellos tenían una vida social con sus mujeres, hijos y amigos. En la hacienda *La Torre*, Pascual, Mateo y Santiago vivían con «Tomasa, mulata de edad de 28 años; María, mulata de 15 años; un mulatillo de edad de 7 años; otro dicho de edad de tres años»[50]. Ellos se vinculaban con los negros y mulatos de las haciendas cercanas, y realizaban sus propias fiestas y celebraciones; los candomes y fandangos eran parte de su vida cotidiana, animados por instrumentos musicales que ellos improvisaban, muchas veces de percusión. Las fiestas de fin de cosecha eran tiempos particularmente adecuados para realizar festejos con música y danza. En Mendoza, esta tradición de celebrar con danza y música evolucionó hasta configurar la Fiesta Nacional de la Vendimia. En el espacio norchileno no se han organizado todavía espectáculos semejantes, pero la matriz cultural es la misma: el pisco nació en un contexto de ritmos africanos, con danzas, música y alegría.

Juan José Ardiles: el mayordomo

El papel del mayordomo fue también relevante en la hacienda *La Torre*. Era el encargado de dirigir a los esclavos, Pascual, Mateo y Santiago, en la realización de los trabajos culturales de la vida y la bodega. También debía velar por los animales y las actividades agrícolas de la propiedad. Como parte de su salario, se le pagaban 3 ½ arrobas de aguardiente por año. Tras el fallecimiento de don Marcelino, Ardiles se hizo cargo de entregar la hacienda *La Torre* a doña Josefa Guerra.

La complejidad de las tareas culturales de la viña y la bodega requerían de una conducción dotada de los saberes culturales propios del espacio vitivinícola norchileno, y ello lo aportaba el capitán Juan José Ardiles, quien se dedicó a esta actividad durante toda su vida. En efecto, Ardiles figura entre los pioneros de la viticultura norchilena del siglo xviii. En el Padrón de 1738 fue

[50] Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 269.

registrado como viticultor de una viña de tres mil cepas en el Valle de Elqui. Junto a su esposa, Bartolina Núñez, compró una cuadra de tierra y la plantó con viña y frutales. Tras su fallecimiento, transfirió esa propiedad a su esposa, quien la administró hasta el final de sus días. Al redactar su testamento (1771), la viuda de Ardiles declaró que la viña producía cien arrobas de vino y ocho de aguardiente de orujo[51]. Por lo tanto, su tradición vitivinícola familiar en el Valle de Elqui se prolongó a lo largo de buena parte del siglo xviii.

La vida de Ardiles entrega también algunos rasgos interesantes. Fue justicia mayor y teniente de corregidor en el Valle de Elqui, posición que desempeñó por lo menos entre 1743 y 1748. Este cargo reflejó su interés por involucrarse en el servicio público y en los problemas de la sociedad de su tiempo. También le permitió presenciar otros actos fundamentales en el proceso de consolidación del pisco como producto típico. Por ejemplo, en 1745 estuvo presente en el testamento de don Gregorio de Aquis, cuando se registraron otras tres botijas de pisco[52].

En su vida personal también se registraron hechos trascendentes. De su casamiento con Bartolina Núñez nacieron tres hijas, Catalina, Prudencia y Antonia, pero las dos primeras «murieron de tierna edad»[53]. Esta traumática experiencia debió causarle un fuerte impacto emocional.

Marcelino Rodríguez Guerrero: el administrador

De los cinco involucrados en la hacienda *La Torre*, la mayor cantidad de referencias documentales corresponden a don Marcelino Rodríguez Guerrero, por su mayor visibilidad política, social y económica. Sobre la base de estas ricas fuentes, se ha podido trazar un perfil más preciso de su vida y obra.

¿Cómo se presentaba don Marcelino? ¿Cómo se vestía? El inventario de sus bienes entrega algunas pistas. Su vestuario incluía «una casaca y calzones de carro de oro musgo; una chupa de brocato verde nueva; una casaca de terciopelo fondo musgo; una casaca de paño de Castilla negro con sus calzones; una casaca de paño azul de Castilla; un capote de paño grana de Castilla; un par de pistolas; un plumaje; una joya de oro con su esmeralda engastada»[54].

---

51 Testamento de Bartolina Núñez, Valle de Elqui, 2 de mayo de 1771. AN, FNLS, vol. 38, f. 13.

52 Testamento de don Gregorio de Aquis, Valle de Elqui, 5 de diciembre de 1748. AN, FNLS, vol. 38, f. 16.

53 Testamento de Bartolina Núñez, Valle de Elqui, 2 de mayo de 1771. AN, FNLS, vol. 38, f. 13.

54 Inventario de bienes de don Marcelino Rodríguez Guerrero, Valle de Elqui, 23 de mayo de 1733. AN, FNLS, vol. 30, folio 269.

Esta enumeración de objetos permite trazar un perfil posible de don Marcelino. Se vestía a la moda europea de fines del siglo XVII y comienzos del XVIII; utilizaba casacas de color verde, azul o negro; y se abrigaba con una capa roja; el «plumaje» servía, seguramente, para adornar un sombrero de ala ancha. Por razones de seguridad, iba armado con pistolas de avancarga y monodisparo, propias de la época. Se trata de una estética parecida a la que se ha difundido a través de las novelas de capa y espada de Alejandro Dumas, particularmente de la saga de los mosqueteros.

El uso de capa color rojo era una distinción especial dentro del contexto cultural de aquella época. La rigurosa normativa española establecía los colores que cada uno podía utilizar, según su condición social y sus méritos. El bajo pueblo usaba capa parda; los ciudadanos, capa negra; en cambio, las capas rojas estaban reservadas para la realeza y aquellas personalidades distinguidas por el rey. Por lo tanto, la capa roja que usaba don Marcelino demostraba el reconocimiento y prestigio que había adquirido, particularmente durante su gestión como gobernador del Corregimiento de Coquimbo.

La misión de don Marcelino como corregidor de Coquimbo se concretó entre 1722 y 1723. El Corregimiento de Coquimbo eran entonces un pujante polo minero, agrícola y agroindustrial; su población subió de doce mil habitantes en 1700, a diecisiete mil en 1744. La gestión de don Marcelino al frente del gobierno regional obtuvo un reconocimiento notable, sobre todo por su compromiso con los pobres en particular y el Corregimiento en general, según quedó demostrado en el juicio de residencia realizado después de su salida del poder. Por ejemplo, don Marcelino procuraba condonar del pago de impuestos a los pobres y necesitados; en compensación, renunció a su sueldo de corregidor. Además, se ocupó de velar por la seguridad del Corregimiento mediante un mejoramiento general de las armas y cañones de la defensa, tareas que financió de su propia pecunia; así lo declaró el herrero encargado de estas tareas, durante el juicio de residencia[55]. Don Marcelino se retiró del servicio público rodeado del prestigio y reconocimiento de sus pares, subalternos y superiores[56]. La sentencia del juicio de residencia fue muy positiva, con recomendaciones para servir al rey en cargos de mayor jerarquía. Las capacidades de don Marcelino le abrieron las puertas para una destacada carrera dentro del Imperio español, proyecto que se frustró por

[55] Juicio de residencia del corregidor de La Serena, Marcelino Rodríguez Guerrero, 1725. AN, FNLS, vol. 397, pieza 1, 136 hojas.

[56] Juicio de residencia del corregidor de La Serena, Marcelino Rodríguez Guerrero, 1725. AN, FNLS, vol. 397, pieza 1, 136 hojas.

su delicada salud. De todos modos, en sus últimos años gozó del prestigio y reconocimiento social, lo cual incluyó el privilegio de vestir capa roja.

En el campo socioeconómico, don Marcelino pertenecía al grupo de los pequeños hacendados de las zonas marginales del Imperio español. Poseía algunas modestas propiedades en el norte del Reino de Chile, situadas en los valles de Copiapó y Elqui. En 1726 compró la estancia *Los Pangues* por un valor de $567[57]. También tuvo la estancia *Santa Catalina*, dentro de la jurisdicción de La Serena, la cual tenía viña, aperos de vendimia y animales[58]. Asimismo, poseía un fundo en Chillán, cuya administración le causaba recurrentes problemas y conflictos, sobre todo por los esclavos. El contacto de don Marcelino con el mundo de la esclavitud igualmente quedó documentado. En 1726 compró al mulato Andrés, maestro zapatero[59]. En 1729, en la estancia Santa Catalina figuraban dos esclavos tasados en $700[60]. A ello se suman Pascual, Mateo y Santiago, los tres afroamericanos de la hacienda *La Torre*.

La dimensión familiar de don Marcelino también tiene datos de interés. Se casó con doña Rosa de Carrera y Ureta, con quien tuvo varios hijos; el más conocido de ellos sería don José Guerrero y Carrera, quien se destacó por sus servicios públicos, sobre todo al diseñar y poner en funcionamiento la ruta de correos entre La Serena y Copiapó, conocida como Carrera del Norte. Más adelante se entregarán detalles sobre el tema. Lo interesante es que su hijo Joseph consolidó la costumbre familiar de involucrarse con los problemas de la comunidad. Esta tradición culminaría en el siglo xix cuando sus sobrinos-nietos, los hermanos Carrera, asumieron un papel protagónico en las guerras de la independencia (Amunátegui Solar, 1928: 101). Este proceso familiar culminó en la década de 1880, con la heroica muerte de Ignacio Carrera Pinto en la batalla de la Concepción, en el marco de la guerra del Pacífico.

En el plano de la vitivinicultura, don Marcelino era uno más entre los cerca de cien productores del Corregimiento de Coquimbo. No ocupaba ningún lugar destacado. En realidad, era parte de un proceso mayor, de carácter colectivo, formado por el conjunto de los viticultores norchilenos; tal como se examinará más adelante, don Marcelino cultivaba las mismas variedades

[57] Venta de estancia *Los Pangues,* La Serena, 26 de junio de 1726. AN, FNLS, notario don Gabriel Egaña, 1714 -1732, vol. 26, f. 20-22.

[58] Juicio que sigue Pedro Pizarro con Rodríguez Guerrero (Marcelino), sobre mejor derecho a la estancia denominada Santa Catalina, en la jurisdicción de La Serena. La Serena, 17 de diciembre de 1729. AN, FNLS, vol. 387, 230 hojas.

[59] Venta de un mulato. La Serena, 12 de junio de 1726. AN, FNLS, vol. 26, f. 18 -20.

[60] Juicio que sigue Pedro Pizarro con Rodríguez Guerrero (Marcelino), sobre mejor derecho a la estancia denominada Santa Catalina, en la jurisdicción de La Serena. La Serena, 17 de diciembre de 1729. AN, FNLS, vol. 387, f. 182v.

de vid que los demás (Uva País, principalmente); pisaba la uva de igual forma (en lagares de cal y ladrillo; todavía no se inventaban los de cuero, surgidos recién en 1740); fermentaba el mosto en los mismos recipientes (botijas de greda); conservaba sus vinos en bodegas semejantes a los demás (edificios largos y angostos, con gruesos muros de tierra cruda). La destilación se realizaba con el mismo equipamiento (pailas, cañones y a veces, alambiques). En otras palabras, don Marcelino, más que un genio individual, fue el emergente de una densa trama sociocultural, desarrollada en un territorio determinado (el norte de Chile), que se dedicó a elaborar con esmero un producto típico. Esto permite comprender mejor el sentido del pisco como Denominación de Origen, en cuanto a su arraigo territorial específico, por sobre la relevancia del individuo.

La saga de los Rodríguez Guerrero

El compromiso de los Rodríguez Guerrero con el desarrollo del territorio de Coquimbo no se limitó a la invención del pisco. Este aporte fue, en realidad, parte de una actitud familiar de compromiso con la región y su surgimiento. Así se hizo visible en la vida de uno de los hijos de don Marcelino: don José Guerrero y Carrera.

José Guerrero y Carrera mantuvo la tradición familiar de elaborar aguardiente a partir de las viñas familiares. De hecho, según el Padrón de 1777[61], tenía viñas en el Valle de Elqui y producía anualmente doce arrobas de aguardiente. Por otro lado, tuvo encomiendas, una en «El tambo»[62] y otras dos en Elqui y Sotaquí[63]. Además, estaba ligado con la minería, donde tuvo algunas aventuras desafortunadas: pidió un préstamo al fondo de minería por cuatro mil pesos en 1795 para trabajar la mina de Las Barcas[64], pero cuando se cumplió el plazo, en 1797, alegó que debido a la guerra (que España tenía en esos momentos con Inglaterra), no podía vender el cobre que tenía acopiado en sus depósitos[65]. En 1799 aún no podía pagar y estuvo al

[61] Documento presentado en el capítulo 2.

[62] Sobre encomienda de indios de Tambo, 1789. AN, Fondo Capitanía General (FCG), vol. 557, pieza 10, f. 89-91.

[63] Informe sobre quejas de las hijas del cacique del pueblo de Sotaquí, 1790. AN, FCG, vol. 530, pieza 4, f. 21-25v y Solicitud pago de tributos reales encomiendas para cancelar deuda, 1800. AN, FCG, vol. 278, pieza 11, f. 78-81v.

[64] Sobre el préstamo que le hacen como principal deudor, 1795. AN, FCG, vol. 268, pieza 24, f. 212.

[65] Solicitud moratoria para cancelar préstamo, 1797. AN, FCG, vol. 278, pieza 14, f. 88v.

borde de la ejecución de todos sus bienes, aunque logró repactar, recurriendo a los productos que debía recibir de sus encomiendas en Elqui y Sotaquí[66]. Finalmente, pagó lo que debía en 1801[67]. Sus tempranos lazos con el cobre se vieron reflejados en sus servicios al Colegio *Propaganda Fide* de los padres franciscanos en Chillán. En 1775 envió sesenta y cuatro piezas de cobre, entre baldes, cántaros, pailas, tachos, ollas, tazas, sartenes y candilejas, según el Libro de Gastos del Colegio[68].

A pesar de recibir valiosas propiedades para asegurar una vida acomodada, don José Guerrero no se conformó con atender sus objetivos particulares. Al contrario, adquirió un papel protagónico en los problemas de su ciudad y desempeñó cargos de servicio público. Uno de los más notables fue servir en la Administración de Correos, tarea que asumió de manera desinteresada. Entre sus logros figura la creación de la Carrera del Norte, nueva rama del sistema general de comunicaciones del Reino de Chile, que permitió extender los servicios desde Coquimbo hasta Copiapó. En efecto, la Corona estableció en 1773 el sistema de correos entre Coquimbo, Valparaíso, Concepción y Valdivia. En este proceso se insertó don José Guerrero, para impulsar la Carrera del Norte, que permitiese extender el servicio desde Coquimbo hasta Copiapó por vía terrestre. Para avanzar en esta dirección, un año después, don José diseñó la nueva ruta que tocaba distintos pueblos y yacimientos mineros, hasta unir ambas ciudades, con una distancia total de ciento treinta leguas (626 kilómetros). La implementación de este servicio exigió crear postas, organizar cabeceras y nuevos nodos de la red imperial de servicio de correos[69]. El tema se profundiza en el capítulo 10.

Lo importante ahora es destacar el papel que cupo a don José Guerrero como promotor del desarrollo regional, es decir, su voluntad de crear bienes públicos en función del futuro de su comunidad. Esta acción fue implementada con una energía notable y una actitud que fue calificada de «heroica» en los informes de servicio. Su labor se vio reflejada en un documento formal:

---

66 Solicitud pago de tributos de reales encomiendas para cancelar deuda, 1800. AN, FCG, vol. 278, pieza 11, f. 78 a 81.

67 Solicitud moratoria para cancelar préstamo, 1797. AN, FCG, vol. 278, pieza 14, f. 90.

68 Cuentas Anuales de este Apostólico Colegio de Propaganda de San Idelfonso de la Ciudad de Bartolomé de Chillán dadas por el R.P. Fray Francisco Pérez, Comisario del Santo Oficio y Guardián de dicho Colegio, desde el 16 de agosto de 1775 hasta el 18 de septiembre de 1776. Reproducido completo en Leal (2013: 158).

69 Informe del establecimiento del Correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 160-172.

> La actividad con que se promovió esta (…) sostenida del heroico celo de VS por medio de la carta circular que se dignó conceder al Administrador General para todos los correos (f. 161) de la ruta encargándoles con las más eficaces expresiones lo mucho que debían interesarse en la verificación de su asunto tan recomendable por serlo del agrado del Rey. Hizo que el público gozase su posesión aun antes que supiese se pretendía su establecimiento[70].

En la implementación de la Carrera del Norte, don José invirtió tiempo, trabajo y dinero. Una vez realizada la obra, Guerrero solicitó el reconocimiento de lo realizado, no así compensaciones económicas. Le importaba la historia y no el lucro:

> No pretende don José (Guerrero) por medio de esta relación de su pequeño mérito se le liberte del gravamen a que se obligó de indemnizar a la renta. Mucho menos que se le destine según la Ordenanza algún premio por compensativo de su trabajo. No, señor, nada de esto pretende, pues se halla muy complacido de haber sido y ser instrumento de que se verifiquen en esta parte las benignas intenciones del soberano en beneficio de sus vasallos. Pero sí juzga conveniente no quede sepultado en el olvido con agravio y perjuicio de su hijo[71].

El documento refleja el móvil que se agitaba en el corazón de don José. Deseaba transmitir a sus descendientes un mensaje de responsabilidad social empresaria y de compromiso con el desarrollo de su comunidad. En su perspectiva valórica, era importante transmitir a su familia un complejo legado; ello implicaba algunos bienes, juntamente con una herencia inmaterial.

---

70 Establecimiento del Correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 160v-161.

71 Establecimiento del Correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 161-161v.

Capítulo 4
Viticultores y destiladores del norte de Chile

(…) cargó un navío de armas, herrajes y otras mercaderías (…) y vino, que hacía cuatro meses que, por falta de él, no se celebraba el culto divino ni oíamos la misa.

Pedro de Valdivia
Carta al emperador Carlos V,
La Serena, 4 de septiembre de 1545

El ascenso del pisco y su transformación en producto típico, primero, y Denominación de Origen, después, representativo de las actuales regiones de Coquimbo y Atacama, requirió mucho más que la hacienda *La Torre* y el clúster Montegrande-Pisco Elqui. La acción de ese pequeño polo inicial fue necesaria pero no suficiente. Para alcanzar su madurez como producto de dos regiones chilenas actuales, fue preciso desarrollar un proceso mayor, para lograr la propagación y estandarización del pisco en un espacio considerablemente mayor. Ello implicaba, como prerrequisito, la consolidación de la cultura de la vid y el vino en todo el territorio, tema que se aborda en el presente capítulo.

La historia vitivinícola norchilena se remonta a mediados del siglo xvi. El 4 de septiembre de 1545, en La Serena, el conquistador español Pedro de Valdivia redactó una carta para el emperador Carlos V, en la cual, por primera vez se reivindicaba la importancia del vino en un documento escrito en Chile. A partir de su iniciativa, se mandaron vides para plantar en el valle de Copiapó, el Valle de Elqui y otros territorios chilenos, dando inicio así al proceso de desarrollo de la vitivinicultura chilena. En reconocimiento de este documento escrito en La Serena, y por iniciativa del historiador Gonzalo Rojas, el gobierno de Chile ha definido el 4 de septiembre como «Día Nacional del Vino»[1].

A partir de la carta de Pedro de Valdivia, se puso en marcha un proceso lento, por el cual, la viticultura se asentó en el norte de Chile. Los colonos

[1] Decreto 29 firmado por la presidenta Michelle Bachelet, 4 de septiembre de 2015. Disponible en: http://www.leychile.cl/Navegar?idNorma=1082126.

cultivaron las plantas, elaboraron sus vinos y, poco después, comenzarían también a destilar sus aguardientes. Los climas y suelos de la zona ofrecieron condiciones adecuadas para la vitivinicultura. El auge de la minería generó asimismo un dinámico mercado local, que valoraba el fruto de la vid como bebida para alegrar el corazón y recuperar las calorías gastadas durante las jornadas de trabajo. En relativamente poco tiempo, se consolidó la vitivinicultura regional.

La viticultura creció lentamente en la zona, en forma complementaria a la actividad minera, principal fuente de riqueza de este territorio durante un largo período. Las autoridades españolas procedieron a distribuir las tierras fértiles entre los vecinos más influyentes y, poco a poco, surgieron las grandes haciendas. El estudio de estas propiedades ha sido el método tradicional empleado por los historiadores para comprender los procesos económicos, sociales y culturales de todo el territorio. Los trabajos de Pizarro Vega (2014) sobre el origen de las comunidades agrícolas de la zona son un buen ejemplo. La historiografía ha tenido problemas por la pérdida de los archivos del Cabildo de La Serena, debido al incendio causado por el pirata inglés Bartolomé Sharp (1680). La acción destructiva de las llamas determinó la pérdida irreparable de la principal fuente de la historia vitivinícola regional de los siglos xvi y xvii. Por lo tanto, las obras historiográficas clásicas del Norte Chico en el período colonial se han focalizado en los años posteriores a 1680 (Concha, 1871; Amunátegui Solar, 1928).

Para elaborar el presente capítulo, se han recogido cinco registros (1738, 1777, 1812, 1832 y 1837) que reflejan el panorama de la vitivinicultura en el norte de Chile a lo largo de un siglo. Los cinco empadronamientos tuvieron fines impositivos: las autoridades registraron a los productores para cobrar impuestos. Por este motivo, es posible que haya habido cierta tendencia a la subvaloración de los bienes y producciones. No obstante, estos padrones ofrecen datos acerca de los productores, el volumen de su producción y la ubicación de las viñas, lo cual permite hacer un estudio del desarrollo de la vitivinicultura durante una centuria.

El Empadronamiento de 1738 fue encargado por el rey Felipe V, a fin de cobrar un impuesto extraordinario para reconstruir el Palacio Real de Madrid, el cual fue «devorado por el fuego» en 1734. Con este objetivo mandó que se consignaran los bienes raíces y muebles de todo «español, mestizo, indio, zambo y mulato», y el registro quedó guardado en el Fondo Real Hacienda del Archivo Nacional. Cuarenta años después, en el marco de la guerra entre España y Portugal, la Corona resolvió establecer un impuesto a los aguardientes,

con una tasa del 12,5%. La idea era contribuir al financiamiento del esfuerzo bélico que debía enfrentar Madrid para hacer frente a los gastos de una guerra interimperial. Para implementar esta medida con mayor rigurosidad, se ordenó levantar un empadronamiento en todas las zonas vitivinícolas para dimensionar el volumen de la destilación de aguardiente. El Padrón de 1777 se conserva en el Fondo Capitanía General del Archivo Nacional.

Más tarde, en 1812, en el contexto de las luchas por la independencia, en la Patria Vieja, la junta de gobierno decidió establecer un nuevo impuesto a los vinos y aguardientes. Para el cobro de este gravamen, se solicitó un nuevo padrón de productores. Hasta el momento solo se ha encontrado el relativo al valle de Huasco, en el Fondo de Capitanía General. Finalmente, en 1831, en el marco de la construcción de la República Conservadora, y en un intento de reestructurar los impuestos heredados de la época colonial, se creó la Junta Central del Catastro, cuyo objetivo era establecer un registro de las propiedades rurales, a fin de dar cuerpo legal a un tributo sobre la propiedad agraria (Álvarez Correa, 2014: 62). El resultado de dicha política fueron los censos agrícola-ganaderos registrados en el Fondo de la Dirección General de Estadísticas (1832-1837). En todos los casos, se han estudiado las secciones disponibles y correspondientes a la actual zona pisquera.

Los datos ofrecidos en los padrones han sido complementados con información relevada en los fondos de judiciales de Copiapó, Illapel, Vallenar, Elqui-Vicuña, y notariales de La Serena, a fin de poder presentar un panorama más rico de la historia de los viticultores.

El estudio del desarrollo vitivinícola del norte chileno en el siglo XVIII y comienzos del XIX se encuadra dentro de un proceso mayor, signado por la expansión vitivinícola en el Virreinato del Perú. Como ya se ha señalado, en esta época surgieron también otros polos productivos cercanos. En la actual Argentina, la provincia de Cuyo tenía un importante liderazgo; hacia 1767 se estimaba que en San Juan se elaboraban 180.000 arrobas de mosto, para lo cual se requería cultivar 1.800.000 cepas, y en Mendoza, la cifra era todavía mayor. Por su parte en Perú, la región de Arequipa cultivaba diez millones de cepas, mientras que en Ica y valles aledaños, las parras rondaban los quince millones. Esos eran los grandes polos vitivinícolas del Virreinato del Perú. Conviene ahora examinar el proceso del norte chileno.

El Empadronamiento de 1738

El primer gran registro de los viticultores del norte de Chile fue el Empadronamiento de 1738. El documento fue elaborado para todo el imperio[2]. Según este registro, se puede calcular que en el Corregimiento se producían casi quince mil arrobas de vino anualmente, lo cual concuerda con la descripción de José Fernández de Campino (1744), quien señala que en ese entonces la producción de Coquimbo ascendía a «16.000 arrobas de vino, las que se consumen en él; y reducidas a aguardientes en sus minerales y cercanías de la jurisdicción» (Fernández de Campino, 1744). De acuerdo a los patrones vitivinícolas vigentes en el período colonial, se calculaba que las viñas producían el diez por ciento de sus plantas en arrobas de vino. Por lo tanto, según el testimonio de Fernández, para 1744 se cultivaban 160.000 cepas de uva en este Corregimiento.

El registro del empadronamiento de 1738 permite analizar la naturaleza de la vitivinicultura en los valles de Elqui y Limarí en la primera mitad del siglo xviii. En primer lugar, el 22% de todos los empadronados poseía viñas, lo cual muestra la importancia social de la vitivinicultura para la región.

La hegemonía de los pequeños viticultores es el segundo tema saliente de este registro. No existían en el norte de Chile grandes plantaciones de viñas. Al contrario, todos los protagonistas de esta actividad eran pequeños viticultores: el mayor de todos apenas cultivaba ocho mil plantas. Comparando los sistemas de medición actuales, ello representaría aproximadamente dos o tres hectáreas de viña. La producción vitivinícola estaba muy dividida entre pequeños viticultores, tradición que se ha mantenido en la zona pisquera hasta la actualidad, por lo que no se detectaron grandes viñas con decenas de miles de plantas como abundaban en Perú.

En efecto, la viticultura peruana se basaba principalmente en las grandes haciendas. Las tasaciones de bienes realizadas con motivo de la expulsión de los jesuitas (1767), ha demostrado la magnitud de estas propiedades. En total se registraron diecisiete haciendas vitivinícolas tasadas en dos millones de pesos, lo cual representaba entre el 30% y el 34% de los bienes rústicos de la Compañía de Jesús en Perú (Polvarini, 2005: 360). La mayor parte se encontraba en Ica (cuatro haciendas), Pisco (cuatro), Arequipa (tres) y Moquegua (dos). En Pisco, la hacienda *San José* tenía 97.683 cepas; la *San Juan Bautista de Cóndor* cultivaba 120.000 parras (Bravo Acevedo, 2005); y *San Ignacio de Humay* poseía 64.565 vides (Polvarini, 2005: 362). También había haciendas más acotadas como la *Macacona*, con 15.690 parras (Soldi, 2005:

[2] Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 9.

341-342). Estas propiedades marcaban la tendencia de la vitivinicultura en el Perú del siglo xviii.

Dentro de la red de propiedades vitivinícolas jesuitas en el Perú, una mención especial merece la hacienda *Ocucaje*. Se encontraba en la provincia de Ica, aunque dependía del colegio del Cuzco. Era la más pequeña de las diecisiete haciendas de la Compañía de Jesús: fue tasada en apenas $8.531, lo cual representaba solo el 0,4% del total; estaba muy lejos, por ejemplo de las catorce mayores haciendas, cuyo valor oscilaba entre $40.000 y $200.000 (Polvarini, 2005: 355). De todos modos, la hacienda *Ocucaje* tuvo un significado histórico sobresaliente en la industria pisquera peruana, pues logró persistir en la industria vitivinícola durante más de tres siglos, manteniéndose vigente en la actualidad, como se examinará más adelante.

Resulta notable la asimetría entre los dos paradigmas vitivinícolas de Perú y el norte chileno. Las grandes haciendas vitivinícolas peruanas contrastaban notablemente con las pequeñas viñas chilenas. Podría pensarse que esta brecha se debía al factor jesuita. Sin embargo, esto no ocurrió: en Coquimbo también estaba la Compañía de Jesús, que organizó sus haciendas, pero sin alcanzar las dimensiones peruanas. En efecto, la hacienda jesuita del Elqui se tasó en $6.217 y la de Quile en $16.800 (Bravo Acevedo, 2005: 147). Según las fuentes originales, el valor de estas haciendas era de $23.442, con 39.500 cepas[3].

Dentro del grupo de viticultores del norte de Chile había algunas diferencias. El 58% tenía menos de mil plantas de viña, con las que producían vinos y aguardientes. El sistema de propiedad de la época favorecía la subdivisión de las tierras. Un caso es el de Lorenzo del Castillo, quien declaró que poseía quinientas plantas de viña y debía dividirla entre siete herederos. En el otro extremo, el 61% de la producción de vino estaba en manos de los diecisiete hacendados que eran dueños de viñas de al menos tres mil plantas. Los mayores productores de la zona eran Francisco de Fuica y Petronila Ureta y Carrera, quienes declararon ocho mil plantas cada uno. En segundo lugar aparecen Miguel Pinto, con 7.500, y Marcos Bentura, con seis mil. También formaron parte de la lista Juan de Olivares, Francisco Rojas, Cristóbal Callejas, Nicolás Castillo, Cristóbal Pizarro de Arqueros, Juan José Ardiles (mayordomo de la hacienda *La Torre*), Marcos Valdivia, Francisca Gallardo, Miguel de Aguirre Andía, Fernando de Varas y Aguirre, Fernando de Aguirre, José de Vega y Agustín Cepeda.

Las pequeñas viñas de la región no generaban renta suficiente para sostener la vida familiar. Por lo tanto, los viticultores tenían que realizar otras

[3] Tasación de la hacienda de los jesuitas, La Serena, 5 de noviembre de 1767. AN, Fondo Jesuitas de Chile (FJCH), vol. 5, pieza 4, f. 277v-278.

tareas; algunos atendían otras actividades agropecuarias en su misma hacienda; también había viticultores que se dedicaban al transporte y al comercio, como arrieros; otros se empleaban como peones para diversas tareas. Tal era el caso de Alonso Barraza, Tomás de Rivera y Juan de Aguilar[4].

La rentabilidad de las viñas solía estar gravada con capellanías. A través de este sistema, todos los años se debía pagar una renta a los conventos o monasterios, para asegurar misas para liberar del purgatorio a las almas de los antiguos propietarios del fundo. Como resultado, las utilidades de las viñas bajaban y los viticultores debían emplearse al servicio de otros, como le pasó a Cristóbal Thirado[5]. A ello había que sumar los efectos de los terremotos: José Esquivel y Pizarro, viticultor del Valle de Elqui, indicó que necesitaba reparar la hacienda de su madre por los daños sufridos a partir del «temblor que hubo años atrás»[6].

La localización de las viñas en el norte del Reino de Chile es otro dato relevante del Padrón de 1738. El Valle de Elqui tenía setenta viñas y el de Limarí, diecisiete; las cinco restantes no contaban con ubicación definida. En algunos casos, se identificaban lugares con mayor precisión dentro de esos dos grandes valles: había dos viñas en Montegrande, seis en el valle de Gauna y cinco en Guatulame[7]; las fuentes mencionan cuatro viñas específicamente en el valle de Limarí; por su parte, había al menos una viña en Higuerrillas, Samo Bajo y Alto, Tabaquero, Sotaquí, Pachingo, Andacollo, Marquesa la Alta y Pangue[8].

Estos viticultores fueron forjando la cultura del pisco en el Norte Chico chileno. Enfrentaban los mismos problemas como la escasez de agua, la competencia con otras actividades, las dificultades del transporte, los terremotos y las cargas impositivas que sufrieron siempre sus productos. Sin embargo, lograron salir adelante, consolidarse y multiplicar su producción en los años siguientes. En efecto, las ciento cincuenta mil plantas de 1738 subieron a ciento sesenta mil en 1744 y quinientas mil en 1790. Las viñas se triplicaron en menos de cincuenta años. Para explicar esta transformación, un hito importante fue el Padrón de 1777, levantado por orden del rey de España, gracias al cual se dispone de un listado relativamente completo de los viticultores de los valles de Copiapó, Huasco, Elqui y Limarí.

---

4 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 67v-69v.
5 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 70.
6 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 70v-71.
7 Cabe destacar que de las cinco viñas que había en Guatulame, cuatro pertenecían a los Castillo.
8 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 8.93v.

Destiladores de aguardiente en el Padrón de 1777

En el marco de la guerra entre España y Portugal, la Corona resolvió establecer un nuevo impuesto a los aguardientes, con una tasa del 12,5%. La idea era contribuir al financiamiento del esfuerzo bélico que debía enfrentar Madrid para hacer frente a los gastos de una guerra interimperial. Para implementar esta medida con mayor rigurosidad, se ordenó levantar un empadronamiento en todas las zonas vitivinícolas, con el fin de dimensionar el volumen de la destilación de aguardiente. Para avanzar en esta dirección, el gobernador de Chile ordenó a los corregidores realizar los registros en sus respectivos territorios. Como resultado, se generó una información tan valiosa como difícil de obtener.

En efecto, hasta el momento solo se habían podido hallar los padrones de los corregimientos de Cauquenes, Colchagua y Quillota. Sobre esta base, se ha elaborado un estudio específico, el cual ha sido recientemente publicado en la revista *Universum* (diciembre 2015). En la presente investigación también se ha descubierto el padrón del Corregimiento de Coquimbo, lo cual permite conocer una fotografía aproximada de la producción de viñas y aguardientes en este territorio en la década de 1770. Cabe destacar que se incluyen los valles de Copiapó y Huasco, que no fueron registrados en el empadronamiento anterior.

A diferencia del documento de 1738, en el Padrón de 1777 solo se consignaba la producción de aguardiente y no de vinos, lo que hace inviable hacer un cálculo de la cantidad de plantas de viñas que poseía cada productor. Tampoco se consignaron los oficios de los productores ni si tenían animales o minas. No obstante, permite conocer a los principales productores de aguardiente. Además, aporta información sobre los procesos de elaboración y los precios. Al igual que en el empadronamiento previo, al tratarse de un registro con fines impositivos, había una tendencia a infravalorar las propiedades y producciones. De todos modos, se trata de un informe de singular valor, dado su carácter exhaustivo y por aportar un primer listado relativamente completo de los protagonistas de la producción de alcoholes en cuatro valles del norte de Chile: Copiapó, Huasco, Elqui y Limarí.

En este padrón se detectaron 261 productores, con capacidad de elaborar 1.351 arrobas de aguardiente. Como se ha señalado, se trata de cifras minimizadas para eludir los impuestos: los estudios de Jorge Pinto (1980) sostienen que hacia 1790, es decir, una década más tarde, la producción real

de aguardiente llegaba a tres mil arrobas, lo cual representa más del doble de lo declarado ante el padrón.

Al igual que en 1738, la mayor parte de los productores en 1777 se hallaba en el Valle de Elqui. Allí cultivaban sus viñas 160 viticultores, que destilaban 859,5 arrobas de aguardiente. El segundo lugar en importancia lo disputaban los valles de Limarí y Copiapó, con fuerzas casi equivalentes; ambos contaban con cuarenta viñas que elaboraban cerca de 180 arrobas de aguardiente en total cada uno. El valle de Huasco era el menor de los cuatro, con apenas diecinueve productores y 131 arrobas de aguardiente. El aumento de productores en el valle de Limarí, entre los cuarenta años que transcurren entre ambos registros, es considerable. No se cuenta con datos suficientes para evaluar la trayectoria de los valles de Huasco y Copiapó, pero queda claro que tenían un desarrollo importante en 1777.

En lo relativo al volumen de la producción, en los cuatro valles prevalecían los medianos productores. Aquellos que producían más de una arroba de aguardiente al año, pero menos de diez, representaban el 67% del total; sin embargo, existían importantes variaciones regionales. El Valle de Elqui se destacaba por tener las viñas más pequeñas y numerosas: el 85% de los destiladores elaboraban entre una y diez arrobas anuales. El 9% producía más de diez arrobas al año, y solo el 5% menos de una arroba. El valle que concentraba la mayor proporción de productores de más de diez arrobas, era el de Huasco, con el 26%. En el otro extremo, Copiapó tenía la mayor proporción de productores pequeños, con el 27,5%. Para mayor claridad, se presentan los datos en la siguiente tabla (número 2).

Tabla 2
Dimensiones de la producción anual de aguardiente en 1777, desglosado por valle y volumen de aguardiente que elaboraba cada productor (en arrobas)

Valle	0 a 1@	1,1 a 5@	5,1 a 10@	Más de 10@	Total
Elqui	5%	57%	29%	9%	100%
Limarí	25%	45%	22,5%	7,5%	100%
Huasco	16%	37%	21%	26%	100%
Copiapó	27,5%	40%	20%	12,5%	100%

Fuente: elaboración propia a partir de datos del Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 40-165.

Características de la industria del vino y el aguardiente

El Padrón de 1777 ha registrado las características de la producción de aguardiente, y estos datos se han complementado con información revelada en los Fondos Judiciales del Archivo Nacional. Uno de los elementos que sobresalen es que se destilaba a partir de borras y orujos. Aún no se han encontrado registros de que se elaborara aguardiente a partir del vino en la época colonial.

Por otro lado, respecto a los instrumentos para la destilación, el artefacto por excelencia era el alambique de cobre labrado, instrumento perfeccionado a lo largo de años por el gremio de fragüeros y caldereros de la región, y que llegó a venderse desde Guayaquil hasta Chiloé. En el capítulo 6 de este libro se desarrolla mejor este proceso.

Entre los productores de aguardiente había campesinos pobres. Varios de ellos carecían de instalaciones y equipamiento para destilar aguardientes en condiciones confortables. Sin embargo, su voluntad de participar de esta actividad buscaba la forma de superar los obstáculos. En el valle de Copiapó, Miguel Varas declaró producir «media arroba de aguardiente si logra alquilar aperos para la saca»; en caso contrario, «arroja las borras y se le avinagran los borujos»[9]. Por su parte, en el valle de Huasco, Gerónimo Iriarte señaló que elaboraba «1 ½ arroba de aguardiente de borujo, pero que no aprovechaba las borras por no tener apero»[10]. Frente a la escasez de artilugios para destilar, algunos productores recurrieron a la creatividad para resolver el problema: tal fue el caso de Juan Chávez, de Illapel, quien en 1792, consignó entre sus bienes «una bodega de vinos» con una «tinaja con su palo para destilar»[11]. Al no tener alambiques, empleaba una vara, posiblemente una caña, para enfriar y condensar los vapores y obtener así el alcohol. En estas precarias condiciones, era muy difícil controlar el proceso de destilación. Uno de los riesgos era, precisamente, la pérdida de calidad de los destilados. A veces, los productores temían que el «aguardiente se le fuera en espíritu», tal como lo indicó Juan José Cofré en el Padrón de 1777[12]. Los destiladores se esforzaban por obtener destilados de calidad, y estaban atentos a los obstáculos que se presentaban en estas precarias condiciones.

---

9 Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 56v.

10 Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 70.

11 Pleito por cobro de pesos. Manuel Sarmiento demanda a Juan de Chávez, Limahuida, 7 de diciembre de 1791. AN, Fondo Judiciales de Illapel (FJI), legajo 19, pieza 6, f. 12-12v.

12 Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 73.

La escasez de agua era otro desafío importante. En 1792, tras un largo pleito entre agricultores y trapicheros de Limahuida, la autoridad resolvió que a los primeros les correspondería el derecho de aguas desde el sábado a la tarde hasta el domingo por la tarde. El resto de la semana dispondrían del agua los trapicheros[13]. La falta de este recurso generó conflictos también en el siglo xix. Tal fue el caso ocurrido cien años después, en 1868, por el arriendo del fundo de Braulio Verdugo a Ricardo Fernández Frías. El fundo fue arrendado con once mil vides, pero al ser devuelto, varias parras se habían perdido y otras se depreciaron. Verdugo realizó un reclamo por estas pérdidas; Fernández explicó que los daños fueron causados por la insuficiencia del recurso hídrico[14]. Estas tensiones fueron permanentes entre los viticultores del norte chileno, debido a la aridez del territorio.

El valor del aguardiente no era fijo, sino que presentaba oscilaciones considerables. Según el padrón de 1777, la arroba de destilado variaba entre $2 y $3 en el Valle de Elqui; de $2 a $3 en el valle de Limarí; de $3 a $5 en el valle de Copiapó y de $6 a $8 en el valle de Huasco. Estas diferencias de valor tenían cierta correlación con el principio económico de escasez: el Valle de Elqui tenía la mayor producción y era donde se vendía más barata la arroba de aguardiente, mientras que en el de Huasco, esta era más escasa y más cara.

Finalmente, el padrón también aporta información sobre las formas de comercialización del destilado: Bautista Sierralta vendía su producción de siete arrobas de aguardiente al menudeo en su propia pulpería[15]. Basilio de Castro en el Huasco vendía quince arrobas anuales a otros pulperos, y el capitán Julián de la Sierra vendía seis menudeando por cuartas y cuartillos[16]. Asimismo, debido a la escasez de moneda en la época, muchas veces se recurría al trueque. Tal era el caso de José Poblete de Copiapó, quien trocaba media arroba de aguardiente por pescado de la costa[17], y Santiago de la Orden, que cambiaba cuatro arrobas por comestibles en Huasco[18].

El Padrón de 1777 es un informe estático de la producción de aguardiente en un año, y además, estaba condicionado por la finalidad impositiva del registro. Se hace necesario complementar el análisis con los registros del

[13] Expediente formado sobre la distribución de las aguas entre labradores y trapicheros. Asiento de la Canela, 1792. AN, FJI, legajo 17, pieza 3, f. 5v.
[14] Pleito por cobro de faltas en Fundo, Illapel, 1869. AN, FJI, legajo 21, pieza 17, f. 3-8v.
[15] Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 52v.
[16] Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 59.
[17] Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 58.
[18] Padrón de 1777. AN, FCG, vol. 353, f. 72v.

Fondo Judiciales. Hay interrogantes que el padrón no alcanza a resolver: ¿cómo funcionaban las haciendas? ¿Qué gastos implicaba tener una hacienda funcionando? ¿Cómo variaban la producción y los precios del aguardiente año a año? ¿Cuál era la rentabilidad de una hacienda de tamaño medio a mediados del siglo XVIII en la zona pisquera?

Para resolver estas interrogantes, se recurrirá a un estudio de caso: el análisis del informe de entradas y gastos de la hacienda *El Cobre*, que pertenecía al alférez Juan Francisco de Araya, natural de Huasco. Juan Francisco heredó la hacienda de su padre y redactó su testamento en 1750[19]. Entonces siguió administrando los bienes su esposa, Mariana Toledo, quien testó en 1757[20]. La pareja tuvo cuatro hijos, y en vez de llevar a cabo de manera inmediata la partición de bienes, los herederos acordaron que uno de ellos, Juan José Araya, administrara la hacienda, tarea que llevó a cabo entre 1757 y 1765, cuando se procedió a la partición.

El libro de la administración de la hacienda en esos años pervivió junto con los testamentos, por lo cual nos entrega algunos datos respecto a las preguntas que hemos planteado en este apartado. La hacienda tenía 1.800 plantas y 730 parrones, y contaba con su propia bodega y alambiques[21]. A continuación, presentamos un cuadro con las variaciones de producción y precio año a año.

[19] Testamento de Juan Francisco Araya, Copiapó, 24 de junio de 1750. AN, Fondo Judiciales de Copiapó (FJCpp), legajo 1, pieza 7, f. 6-7.

[20] Testamento de Mariana Toledo, Copiapó, 16 de abril de 1757. AN, FJCpp, legajo 1, pieza 7, f. 19-20.

[21] Testamento de Mariana Toledo, Copiapó, 16 de abril de 1757. AN, FJCpp, legajo 1, pieza 7, f. 50v.

Tabla 3
Registro de producción y precio de venta de aguardiente y vino de la hacienda *El Cobre* entre los años 1757 y 1765

Año	Producción de aguardiente	Precio venta del aguardiente	Producción de vinos	Precio de venta del vino
1757	6 @	$ 7 x @	160 @	20 reales
1758	6 @	$ 7 x @	112 @	20 reales
1759	6 @	$ 6	150 @	18 reales
1760	6 @	$ 6	108 @	20 reales
1761	7 @	$ 7	150 @	20 reales
1762	8 @	$ 7	130 @	20 reales
1763	8/9 @	$ 7	130 @ [1]	20 reales
1764	6 @	$ 6 y 4 reales	120 @	20 reales
1765	6 @	s/d	100 @	s/d

Fuente: elaboración propia a partir de partición de hacienda *El Cobre*. AN, FJCppo, legajo 1, pieza 7, f. 32-36.

Como demuestra el cuadro, el volumen de producción era muy variable, la cantidad de vino podía variar hasta en cincuenta arrobas de un año a otro, y se corría el riesgo de que se avinagrara. Por otro lado, también variaba la cantidad de aguardiente que se podía extraer de los mismos viñedos, hasta en tres arrobas. Para conocer la rentabilidad de las haciendas en la época, se incluye el siguiente cuadro sobre los gastos e ingresos de la hacienda *El Cobre* en el período mencionado:

Tabla 4
Registro de entradas y gastos de hacienda *El Cobre*, 1757-1765

Año	Gastos	Ingresos	Resta
1757	287 pesos 2 reales	400 pesos	113 pesos
1758	282 pesos 4 reales	288 pesos 4 reales	6 pesos
1759	327 pesos 2 reales	337 pesos 1 real	9 pesos 7 reales
1760	267 pesos 5 reales	287 pesos 1 real	19 pesos 9 reales
1761	123 pesos 9 reales	385 pesos 2 reales	261 pesos 6 reales
1762	188 pesos 4 reales	344 pesos 4 reales	155 pesos 7 reales
1763	182 pesos 5 reales	347 pesos	164 pesos 3 reales
1764	178 pesos 1 real	293 pesos 6 reales	115 pesos 5 reales
1765	205 pesos	260 pesos 3 reales	55 pesos 3 reales

Fuente: elaboración propia a partir de partición de hacienda *El Cobre*. AN, FJCppo, legajo 1, pieza 7, f. 41-41v.

Como se observa, la rentabilidad anual era sumamente variable. Podía pasar de $113 pesos a $6 de un año a otro. El valor total del patrimonio administrado era de $2.867 y7 reales. La rentabilidad anual promedio en los nueve años fue de $101, lo cual representaba el 3,5% del capital. La cifra era relativamente baja, teniendo en cuenta que el interés general de las operaciones de préstamos a interés que daba la Iglesia era del 5%. A ello se suman las fuertes oscilaciones de los ingresos de un año a otro. En los años de malas cosechas o bajos precios, se generaban problemas financieros para la hacienda y se debía recurrir al crédito. En 1765, la hacienda fue finalmente dividida. Algo ocurrió entonces, porque en 1777 no apareció ningún Araya en el empadronamiento realizado en el valle de Copiapó. Más tarde, en 1812, apareció solo una vez este apellido pero, en el valle de Huasco. Allí se registró a Carlos Araya con una producción de doce arrobas de vino y ninguna de aguardiente.

Este documento muestra que los precios declarados por los viticultores de Huasco en el Padrón de 1777 eran realmente el precio de mercado, porque coincide con los valores indicados una década antes en el informe de entradas y salidas de la hacienda *El Cobre*.

El Padrón de 1812 en Huasco

Después de la revolución del 18 de septiembre de 1810 y el surgimiento de la Patria Vieja, el gobierno chileno se propuso establecer un nuevo sistema impositivo para financiar las urgentes necesidades de la naciente República. Se repitió entonces el procedimiento de hacer una lista con los vecinos hacendados y consignar la producción de vinos y aguardientes, a fin de actualizar los impuestos y empezar a ordenar las finanzas públicas. Se estableció así el «Nuevo Impuesto a los Vinos y Aguardientes». Hasta el momento, solo se ha encontrado el registro correspondiente al valle de Huasco. Se analiza en el presente capítulo porque ayuda a tener más datos sobre el desarrollo de la vitivinicultura en el norte chileno, en esos turbulentos años, a la vez que permite conocer las rupturas y continuidades.

El Padrón del Huasco en 1812 registró una producción de 1.929 arrobas de vino, por lo cual se puede calcular que había 19.290 plantas de vid. Asimismo, fueron consignados cuarenta y tres vitivinicultores, de los cuales treinta elaboraban aguardiente. La producción anual consignada fue de 138 arrobas del destilado.

La comparación del Padrón de 1812 con el de 1777 muestra un sensible incremento del número de productores, con estancamiento de la cantidad total de producción. En efecto, en esos treinta y cinco años, la cantidad de destiladores de aguardiente subió de diecinueve a treinta. Pero el volumen de aguardiente no se incrementó en la misma proporción: de 131 de entonces se pasó a 138. Esto se explica porque aumentó la proporción de productores que elaboraban pequeñas cantidades en el período. En 1777, como se ha consignado, el 16% producía menos de una arroba, y el 26% más de 10. En 1812, los porcentajes cambiaron de manera significativa. El 43% de los productores de aguardiente elaboraba menos de una arroba, y solo el 12%, más de diez. Un caso interesante de evolución entre ambos registros fue el de Judas Tadeo Paredes, único productor registrado en los padrones de 1777 y 1812. A pesar de las turbulencias de los tiempos, este viticultor logró mantener su patrimonio casi sin variaciones. Según sus declaraciones, don Judas Tadeo elaboraba diecinueve arrobas en 1777 y veinte en 1812.

Varias familias aparecen en ambos padrones. De los doce apellidos presentes en 1777 en Huasco, nueve perduran hasta 1812: Aguilar, Zalazar, Torres, Iriarte, Paes, De la Orden, Cofré, Godoy y el citado Paredes. Asimismo, algunas de estas familias continuaban cultivando vides en 1832. Es el caso de

los Iriarte, Paes, Godoy, Borcosque, Paredes, Cofré y Torres[22]. No obstante, es una época de gran dinamismo y los que predominan, tanto en 1812 como en 1832, son los nuevos apellidos.

Cabe destacar que uno de los consignados en el registro de 1812, Luis Borcosque, producía dieciocho arrobas de aguardiente. La revisión de los documentos judiciales ha develado que en 1835 debió ceder su hacienda *La Higuera* a sus acreedores. Según el inventario que se hizo de sus bienes, en dicha hacienda tenía una bodega con alambiques y 3.187 plantas de vid, entre Uva Italia y Uva Negra[23]. Por lo tanto, producía aguardiente de Moscatel de Alejandría desde principios del siglo XIX.

Los censos de la década de 1830

Los padrones de la década de 1830 fueron realizados en el contexto de la República Conservadora, con el objetivo de actualizar el sistema impositivo heredado de la colonia y ordenar las finanzas públicas. En ellos, se consignaron los predios vitícolas-ganaderos de Copiapó, Vallenar, Santa Rosa de Freirina, Elqui, Cutún, Andacollo, Carén, Sotaquí, Ovalle, Barraza, Combarbalá, San Rafael de Rosas y Choapa, correspondientes a las actuales provincias pisqueras de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. El primer Padrón fue elaborado entre 1832 y 1833, y el segundo de 1837 a 1839.

A diferencia de los registros anteriores, los padrones de la década de 1830 consignaron la cantidad de vides en vez de la cantidad de arrobas de vino o aguardiente. La metodología para elaborar los registros fue identificar los predios vitícolas ganaderos, consignar el dueño de la tierra, la cantidad de animales y el valor en que podía arrendarse la propiedad. Para el presente estudio, nos hemos limitado a estudiar la dimensión de las viñas y su ubicación.

En 1832, la zona tenía 1.058.681 plantas, distribuidas entre los cinco valles principales. En los años comprendidos hasta el siguiente registro, de 1837, la cantidad de viñas disminuyó, llegando a 1.009.038, lo cual implica una disminución del 4,6%. No obstante, hubo variaciones regionales. La tabla 5 permite analizar estas diferencias entre cada valle.

[22] Censo vitícola-ganadero, 1832. AN, Dirección General de Estadísticas (DGE), vol. 3. f. 133-134 y 140-144.

[23] Cesión de bienes a favor de acreedores, Vallenar, 1835. AN, Fondo Judiciales de Vallenar (FJV), legajo 4, pieza 3, f. 11 y 11v.

Tabla 5
Importancia relativa de cada valle en la cantidad de plantas de viña de la región

	Copiapó	Huasco	Elqui	Limarí	Choapa	Total
Censo de 1832	8,9%	6,9%	63,4%	17,7%	3,1%	100%
Censo de 1837	9,2%	7,2%	61,5%	17,6%	4,5%	100%

Fuente: elaboración propia a partir de censo agrícola-ganadero. AN, DGE, vol. 3, f. 62-171.

El primer dato saliente de estos registros es la persistencia del Valle de Elqui como principal polo vitivinícola del norte de Chile. Las cifras muestran que en la primera mitad del siglo xix se mantenía la tendencia del siglo xviii: el Valle de Elqui representaba dos tercios de la viticultura de la región. En segundo lugar, se percibe el despertar del valle de Limarí, que se aleja de los valles del norte, y se afirma en el segundo lugar de mayor producción de todo el norte chileno. Se preanunciaba el avance de este valle, el que culminaría en el siglo xx.

Como se observa en la tabla anterior, la década de 1830 fue un período de gran dinamismo en la viticultura. La principal variación se dio en el Valle de Elqui, donde desaparecieron en términos absolutos 50.925 plantas. Mientras tanto, el valle de Choapa fue el único donde aumentó la presencia de viñas, pues se registraron trece mil plantas nuevas. Si bien el porcentaje de participación del valle de Copiapó se incrementó, también sufrió un descenso en términos absolutos de la cantidad de parras: desaparecieron 1.850 vides en el período. Estas transformaciones podrían explicarse en el marco de la reconversión de la economía, más orientada hacia el mercado externo. Cabe recordar que es la época del descubrimiento de la mina de plata de Chañarcillo. En todo caso, encontrar explicaciones fehacientes requiere de un estudio más profundo del período.

Mientras tanto, analizar la distribución de la propiedad puede aportar claridad sobre el proceso. En el censo de 1832, quedaron consignados 1.824 predios de los cuales 564, es decir el 30,9%, poseían plantas de viña. Cinco años más tarde, este porcentaje había aumentado al 40,2%: de los 1.123 predios registrados, 452 eran vitícolas. Si bien disminuyeron los predios vitícolas, disminuyó mucho más la cantidad de propiedades agrarias. Hubo 701 predios menos en cinco años. Esto implica cierto proceso de concentración de la propiedad y también indica que, en general, los productores de viñas

tenían más probabilidades de conservar la propiedad que aquellos que no poseían vides.

Nuevamente, dado que no todos los valles tuvieron un desempeño uniforme, cabe presentar las diferencias entre ellos, indicando el porcentaje de la cantidad de predios de cada valle.

Tabla 6
Porcentaje de predios vitivinícolas por valle

	Copiapó	Huasco	Elqui	Limarí	Choapa	Total
Censo de 1832	9,7%	19%	48,7%	21,7%	0,9%	100%
Censo de 1838	10,4%	24,3%	47,3%	16%	2%	100%

Fuente: elaboración propia a partir de censo agrícola-ganadero. AN, DGE, vol. 3, f. 62-171.

Como se puede apreciar en la tabla 5, el proceso de mayor concentración se dio en los valles de Limarí y Elqui, mientras que en Huasco y Choapa creció el número de predios. Si bien Copiapó aumentó su importancia relativa en el período, la cantidad neta de predios vitícolas pasó de cincuenta y cinco a cuarenta y siete. En todo caso, se aprecia que crece la importancia relativa de los valle del norte, que actualmente se encuentran en la Tercera Región.

Por otro lado, cabe analizar la distribución de la propiedad según la cantidad de vides que tenía cada predio. Se daban grandes disparidades en el tamaño de la propiedad vitícola. Mientras algunos poseían entre ocho y diez parras, como Bartolo Peñalillo de Sotaquí[24] y Rosario Morales de Combarbalá[25], otros alcanzaban las treinta y cinco mil unidades, tal como fue el caso de Trinidad y Felipa Mercado, quienes tenían sus viñas en San Isidro, Valle de Elqui[26]. Cabe destacar que si bien el tamaño de las propiedades aumentó respecto a las cifras de 1738, seguían siendo propiedades pequeñas comparadas con las que había en la época en otras regiones del continente, como Perú.

Según el catastro de 1832, en la actual zona pisquera, el 90% de los predios cultivaban hasta cinco mil plantas. Este grupo poseía el 46% de la producción. Por su parte, el 2% de los propietarios tenía terrenos con más de diez mil plantas y concentraba el 20% del total de las vides. En el censo siguiente, también se aprecia cierta concentración de la propiedad, el 88% de los terrenos no superaba

[24] Dirección General de Estadística, vol. 3, f. 75v.
[25] Dirección General de Estadística, vol. 3, f. 106v.
[26] Dirección General de Estadística, vol. 3, f. 128v.

las cinco mil plantas, lo que representaba el 45 % de las viñas. Mientras tanto, el grupo de quienes poseían más de diez mil plantas representaban el 3% de los productores y concentraba el 23% de las viñas. De todos modos, se aprecia que una parte importante de la producción vitícola en la década del 30 en la actual región pisquera estaba en manos de propietarios de viñedos de menos de cinco mil plantas. Dado que la situación no era homogénea entre los valles, se incluye un desglose de la distribución de la propiedad en cada uno de ellos.

Tabla 7
Dimensiones de propiedad vitícola en los valles pisqueros, 1832-1837

Cantidad de vides por predio	Copiapó		Huasco		Elqui		Limarí		Choapa	
	1832	1837	1832	1837	1832	1837	1832	1837	1832	1837
Hasta 5.000	94,5%	93,6%	97,1%	97,2	85%	82,2%	91,8%	87,5%	80%	66,6%
Entre 5.001 y 10.000	3,6%	4,2%	2,8%	2,7	13,1%	14,4%	4,8%	6,9%	0	22,2%
Más de 10.000	1,8%	2,1%	0	0	1,8%	3,2%	3,2%	5,5%	20%	11,1%

Fuente: elaboración propia a partir de censo vitícola-ganadero. AN, DGE, vol. 3, f. 62-171.

Tal como se puede apreciar en la tabla 7, en todos los valles hay una clara preponderancia de los propietarios de viñedos de hasta cinco mil parras. No obstante, entre 1832 y 1837 disminuyó la importancia relativa de este tipo de predios en todos los valles. En los valles de Copiapó, Huasco, Elqui y Limarí se observa cierta concentración de la propiedad, porque aumenta la importancia de los predios de más de diez mil plantas. El caso del valle de Choapa es atípico, dado que los predios que crecieron fueron los de tamaño medio, entre cinco mil y diez mil plantas, en detrimento de los más pequeños y los mayores.

El análisis de los datos ofrecidos por los censos vitícola-ganaderos de 1832 y 1837 permite extraer algunas conclusiones. En primer lugar, si bien había disparidades en la distribución de la propiedad, y estas diferencias se profundizaron entre 1832 y 1837, si se compara con otras regiones, se detecta que en el norte chileno la producción estaba en manos de pequeños propietarios. Además, se puede apreciar un crecimiento de la importancia relativa de la actual Región de Atacama y un tímido crecimiento en el Choapa, lo

cual se contrapone al moderado retroceso del Valle de Elqui en estos años. El crecimiento de los valles menores contribuyó a matizar la crisis que sufrió el valle principal en algunos períodos.

Por otro lado, si comparamos los resultados del análisis de estos censos con los del empadronamiento de 1738, el principal elemento que destacar es el gran crecimiento de la producción vitícola en la zona. De las aproximadamente 150 mil plantas que había en 1738, se pasó a más de un millón en cien años. Si solo contemplamos los valles de Elqui y Limarí, que son los consignados en el documento del siglo xviii, la cifra de 798.044 implica que la producción de estos valles prácticamente se quintuplicó a lo largo del siglo. Este aumento de la producción se vio reflejado en el mayor tamaño de las viñas. En 1738, el mayor viticultor tenía ocho mil plantas; cien años después, se detectó un predio de treinta y cinco mil cepas.

Los padrones permiten comparar también la evolución de los valles vitivinícolas del norte chileno. El Valle de Elqui fue el principal polo vitícola a lo largo de todo el período estudiado, los valles de Copiapó, Huasco y Limarí se consolidaron con el correr del siglo xviii, y el de Choapa se fortaleció en la primera mitad del siglo xix.

En el presente capítulo, se ha intentado presentar un panorama sobre las actividades de los viticultores y su producción de vinos y aguardientes en el Norte Chico de Chile. Estos hombres y mujeres fueron los protagonistas de la construcción colectiva del pisco. Fue un proceso de varios siglos, aunque hemos podido estudiar sobre todo el período comprendido entre 1738 y 1837, gracias a los censos y padrones disponibles en el Archivo Nacional. Estos pequeños viticultores fueron forjando la identidad de la región, al enfrentar las dificultades que generaba la escasez de agua, los terremotos, la falta de herramientas necesarias, la lejanía de los mercados, la baja rentabilidad de las haciendas y los altos impuestos que imponían las autoridades. A fin de presentar a estos protagonistas, se incluyen en los anexos del presente libro las listas completas de los hombres y mujeres artífices de esta historia (ver apéndice).

Los Arqueros de Coquimbo: una saga emblemática del pisco chileno

La construcción colectiva del pisco chileno, formada por numerosos pequeños viticultores, tiende a desdibujar un poco el rostro humano de los protagonistas. Los cuadros formados a partir de los padrones de los siglos xviii y xix, que el lector puede ver al final del texto, pueden ocultar a las

personas concretas que dedicaron su vida a cultivar la viña, elaborar el vino, destilar el aguardiente y construir, en suma, una cultura específica en la región. Para escapar del perfil grisáceo de las listas, conviene visibilizar al menos una familia, a modo de ejemplo.

En la tradición latinoamericana, cuando se habla de «los» de algún lugar del país, se refiere a una familia destacada por la posesión de la tierra, la renta agraria o minera y los privilegios señoriales. A esa «aristocracia» de sangre, se contrapone una especie de aristocracia del mérito y la cultura del trabajo. En este grupo se encuadran los Arqueros de Coquimbo.

No se trata aquí de realizar un trabajo genealógico para destacar una familia noble con sus lazos de sangre; al contrario, lo interesante es detectar la persistencia de una familia ampliada, sin importar tanto el vínculo sanguíneo, sino la actitud de compartir una cultura común a lo largo del tiempo, y la construcción, por este medio, de un proceso histórico mayor.

Los padrones registran recurrentemente a los Arqueros como viticultores de Coquimbo. En 1720, Lucas Arqueros Ortiz se destacó como productor y exportador de aguardiente. En 1738 aparece Cristóbal Pizarro de Arqueros con cuatrocientas arrobas de vino en Sotaquí. En 1777, en el Valle de Elqui se registraron Julián y Eusebio Arqueros con siete y ocho arrobas de aguardiente cada uno respectivamente. Poco después, en 1783, el mismo Eusebio Arqueros registró parrales en Diaguitas. En 1832 apareció Calixto Arqueros con quinientas cepas en Rivadavia; paralelamente, en Diaguitas se registraron Domingo y Pedro Arqueros con cuatro mil y trescientas plantas respectivamente. Estos registros muestran la presencia de una familia amplia, con diversas ramas, en los valles de Elqui y Limarí, involucrada con la vitivinicultura de Coquimbo durante un largo período de tiempo.

La saga de los Arqueros de Coquimbo comenzó a hacerse visible a comienzos del siglo xviii, con el general Lucas Arqueros Ortiz. Figura pública reconocida en la época, don Lucas fue corregidor de La Serena y miembro del cabildo en numerosas oportunidades. También se interesó en la industria de los destilados y su comercialización hacia mercados externos. El 12 de enero de 1711 firmó un contrato, por el cual se acordó una exportación de doscientas arrobas de «aguardiente de buena calidad» en el puerto de Coquimbo, parte envasada en odres, parte en botijas a un precio de $10 por arroba[27], tema que se examina con mayor profundidad en el capítulo 11.

[27] Contrato de compraventa entre las siguientes personas: el marqués de Piedra Blanca de Guana, el general don Lucas Arqueros Ortiz, los capitanes don Manuel Vázquez Osorio y

Los Arqueros de Coquimbo se destacaron también como innovadores dentro de la vitivinicultura local, al liderar la diversificación del patrimonio vitícola regional, a partir de la introducción de nuevas variedades. En efecto, tal como se examina con mayor profundidad en el próximo capítulo, la Moscatel de Alejandría, llamada también Uva Italia, llegó al norte chileno a través de Lucas Arqueros. El registro más antiguo corresponde a su propiedad de Diaguitas (1720), en la que tenía un parral de Uva Italia[28]. Estas valiosas plantas se transmitieron a las siguientes generaciones, y en 1783 estaban en manos de Eusebio Arqueros. En el mismo lugar, se registraron cincuenta plantas de parrón de Uva Italia blanca y setenta y dos plantas de parrales de Italia blanca mezclada con uva Negra[29]. A través de estos pequeños pasos, poco a poco se consolidaba el modelo vitivinícola norchileno.

La saga de los Arqueros se proyectó hacia el siglo xx, a través de nuevas figuras involucradas en la viticultura y el desarrollo del pisco. En este sentido, un papel destacado cupo a don Gustavo Arqueros Rodríguez (1889-1958). De modesto origen, desempeñó varios oficios en los primeros años de su vida: fue marino y luego dibujante y contratista de obras de alcantarillado. Involucrado en los problemas de su comunidad, fue electo alcalde de La Serena (1927-1931). Durante su gestión se involucró en los temas de la viticultura regional y contribuyó al proceso político que llevó a la delimitación del pisco como Denominación de Origen, por el DFL del 15 de mayo de 1931. El siguiente paso fue promover la unión de los pequeños productores para organizarse (Moraga, 2013: 58). El 26 de octubre de 1931, con el impulso de Gustavo Arqueros, se fundó la Sociedad Cooperativa Control[30]. Su esfuerzo ha tenido una proyección notable: Control fue protagonista de la producción de pisco a lo largo de los siguientes ochenta y cinco años. Lo interesante para este

Agustín Niño de Zepeda, La Serena, 12 de enero de 1711. AN, FNLS, vol. 8, folios 307-307v.

28 Inventario de bienes de don Lucas Arqueros, Diaguitas, 1720. AN, FNLS, vol. 45, f. 139.

29 Inventario de bienes de Eusebio Arqueros, Diaguitas, 1738. AN, FNLS, vol. 45, f. 216.

30 Según la historiografía local, los fundadores de la Cooperativa Control fueron Pablo Rodríguez Peralta, Antonio Merani Isolabella, Luis Vergara Concha, Julio Peralta Ponce, Luis Peralta González, Juan Luis Rodríguez, Alberto Aguirre Taborga, Sociedad Munizaga Hermanos y Sucesión Sinforoso Toro (Peralta Herrera, 2002: 47). Entre ellos estaba Pablo Rodríguez Peralta, protagonista de la industria del pisco en la década de 1920, con registros en el Inapi (1920 y 1923), elaborados en los fundos *La Ciénaga* e *Iglesia*. Este último, situado en Pisco Elqui, frente a la plaza central, sirvió como sede de Pisco Control y, últimamente, se convirtió en el elegante restaurante y museo del pisco «Mistral». Otro cofundador de Control fue Julio Peralta Ponce, de «pisco Peralta», con el fundo *Miraflores*, situado a cinco kilómetros al interior de Pisco Elqui. Por su parte, don Gustavo Arqueros aportó la tradición del fundo *Tres Cruces*, del cual era administrador tras casarse con la hija de don Juan de Dios Peralta Rodríguez.

capítulo es señalar cómo la actual institucionalidad del pisco ha sido resultado de un largo proceso, que hunde sus raíces a comienzos del siglo xviii.

Conclusiones

En el marco del contexto regional, la evolución de la viticultura del norte chileno muestra un perfil propio, pequeño pero muy focalizado y de crecimiento lento y sostenido. Evidentemente, el tamaño de la viticultura local era, inicialmente, muy inferior al de sus vecinos. El norte chileno, con 150 mil cepas estimadas en 1738, representaba apenas el 1% de los dos grandes polos peruanos (Ica y Arequipa). Por otro lado, con respecto a Cuyo, donde el conjunto de San Juan y Mendoza rondaba los cuatro millones de plantas para 1767, la producción norchilena representaba cerca de un 3%.

Los cuatro polos se dedicaron a destilar aguardientes, en algunos casos, con sus propias particularidades; en el mercado de Buenos Aires se consolidó como producto típico el «aguardiente de San Juan»; algo parecido sucedió con los destilados peruanos en sus mercados de Cuzco, Lima y Potosí. Fueron famosos los aguardientes de Ica, de Pisco, de Moquegua, entre otros. Estos destilados eran muy abundantes y tuvieron mucha presencia en los mercados de esos años. No obstante ello, estos productos tendieron a debilitarse en los años posteriores. Ello se debió a diversas causas, como se examina en los capítulos siguientes de este libro. En cambio, los aguardientes y piscos norchilenos, elaborados a pequeña escala en el siglo xviii, lograron consolidarse con el tiempo hasta convertirse en la primera DO de América en 1931. ¿Qué ocurrió en el siglo xviii para facilitar este proceso?

La evidencia examinada para el presente capítulo muestra algunas pistas. Hubo una voluntad permanente de los viticultores norchilenos de cultivar la viña y destilar aguardientes. Estas tareas se realizaban como parte de la actividad económica; por lo general, no había grandes viñedos concentrados en pocas empresas ricas. Al contrario, las fuentes muestran una cultura; había múltiples viñas pequeñas de entre mil y ocho mil plantas; los más grandes viticultores tenían una viña equivalente, en las medidas actuales, a una o dos hectárea. Estas acotadas unidades determinaban que los campesinos norchilenos tenían que diversificar sus tareas: además de cuidar sus parras, realizaban otras tareas agrícolas, ganaderas y agroindustriales.

Los pequeños viticultores norchilenos aseguraron la continuidad de las viñas, al transmitir el oficio de generación en generación. El paso de un padrón a otro, muestra las continuidades de las familias de viticultores que,

a lo largo de los años, mantuvieron esta tradición. El cultivo de la viña fue parte de la identidad y la tradición culturales del territorio. Además, junto con el cuidado de las plantas, esta forma de ser incluía también la costumbre de elaborar el vino y destilar el aguardiente, actividad que se sostuvo en el tiempo, aun en las circunstancias más precarias.

Los viticultores norchilenos fueron los guardianes del paisaje. Ellos se dedicaron a cultivar las viñas y, con ellas, levantaron un conjunto estético-funcional de notable belleza; con sus cierres perimetrales de pircas o tapias de tierra cruda; con sus casas de techos de tejas y con sus caminos polvorientos, ellos modelaron una identidad del territorio, a partir de la articulación de la naturaleza y la cultura. Estos elementos formaron la base vitícola para levantar la industria del pisco.

Capítulo 5
Origen de las uvas pisqueras (1545-1860)

En todo Chile puede elaborarse el Pisco, desde que la uva Moscatel madura en todas partes, pero de mejor calidad resulta donde el clima es más cálido y la uva más aromática.

Manuel Rojas (1891: 374)

Las uvas pisqueras constituyen uno de los pilares fundamentales de esta Denominación de Origen, sobre todo porque este es un factor diferenciador, que afirma su identidad y entrega al producto un conjunto de características organolépticas que lo distinguen de otros aguardientes elaborados a partir de la destilación del vino, como cognac, armagnac, brandy de jerez, entre otros. Tan importantes son las uvas pisqueras que, en 1891, el principal manual de vitivinicultura de Chile señalaba que la calidad del pisco era otorgada por la Uva Moscatel y las características que desarrollaba en el norte semiárido de Chile. Así lo expresó Manuel Rojas, en la cita que hemos seleccionado como epígrafe de apertura de este capítulo.

A diferencia de los aguardientes europeos, el pisco se elabora a partir de variedades históricas traídas por los españoles durante la época colonial y sus sucesoras criollas. Los productores norchilenos mantuvieron su patrimonio vitícola a lo largo de los siglos, resistiendo la presión del paradigma francés, impuesto con fuerza en Chile desde mediados del siglo xix. En este contexto, los tecnócratas cercanos al poder y a la Sociedad Nacional de Agricultura instalaron un discurso despectivo hacia las variedades históricas. En su lugar, se impulsó la implantación de las llamadas uvas francesas, únicas variedades que los grupos dominantes consideraban de valor enológico. A pesar de encontrarse en un lugar subalterno en la agricultura nacional, o tal vez justamente por estar alejados de los polos de riqueza y modernización del Valle Central, los viticultores locales se resistieron a aquellas visiones y se mantuvieron fieles a su propia identidad, cultivando los viñedos españoles y criollos. Tal vez no podían sostener un debate técnico con los encumbrados agrónomos de la Escuela Normal de Agricultura ni de las grandes universidades. Pero

ellos sabían que sus viñas valían y que se encontraban bien adaptadas a las difíciles condiciones ambientales de la zona pisquera. Guiados por la fuerza de su intuición, cuidaron su patrimonio vitícola hasta la actualidad.

Actualmente, las viñas dedicadas a la elaboración de pisco comprenden una superficie de 8.188,7 hectáreas contempladas en el decreto 521, sin incluir aquellas variedades del catastro oficial del SAG de 2015, de rol de uva vinífera, que el SAG aún considera pisqueras. Dentro de este conjunto se destaca una variedad introducida por los españoles durante la época colonial, la Uva Italia o Moscatel de Alejandría con 1.070 hectáreas. Los restantes son viñedos criollos, que nacieron en América a partir del cruce entre las dos variedades españolas, es decir, Moscatel de Alejandría y Uva País. La más popular de las uvas criollas pisqueras es la Pedro Giménez (3.567 hectáreas), seguida por la Moscatel de Austria (1.708 hectáreas) y la Uva Pastilla o Moscatel Rosada (1.534 hectáreas). Completan el cuadro la Torontel o Moscatel Amarilla (291 hectáreas) y la Moscatel Negra (cuatro hectáreas).

En total, la variedad colonial española Moscatel de Alejandría, con sus 1.070 hectáreas, representa el 13,07% de las uvas pisqueras; por su parte, las variedades criollas comprenden 7.103 hectáreas, equivalentes al 86,7%. La sumatoria de las variedades criollas y la española totalizan 8.173 hectáreas, equivalentes al 99,8% de la uva pisquera. Por lo tanto, estas variedades históricas representan casi la totalidad de la viticultura de la DO pisco. Justamente, este carácter criollo e histórico de las uvas pisqueras es un núcleo importante de su identidad actual y, a la vez, resultado de un largo proceso de esfuerzo silencioso y eficaz por parte de los viticultores locales.

Comprender la evolución histórica de las uvas pisqueras es fundamental para comprender cómo se gesta la identidad del producto. A pesar de ello, todavía no se han realizado los estudios necesarios para conocer el desarrollo de los viñedos de los otros aguardientes históricos de la región. Los estudios sobre el singani todavía no han logrado identificar el proceso de incorporación de la Moscatel de Alejandría a Bolivia (Aillón, 2013). En el caso del pisco peruano ocurre lo mismo. La literatura especializada apenas dedica unas líneas para referirse a las variedades locales; algunas obras se limitan a mencionar los relatos de los cronistas españoles y sobre todo del Inca Garcilaso (Huertas, 2012: 82; Dargent, 2013: 27, 33-34). Dejar la historia de la viticultura peruana a esas referencias es una debilidad, dado que las afirmaciones de Garcilaso sobre las variedades cultivadas en Perú son absolutamente inconsistentes. Queda pendiente, tanto en Bolivia como en Perú, el estudio histórico de las variedades de uvas a partir de documentos originales de archivo.

Viticultores y destiladores norchilenos

En los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí e Illapel se asentó una cultura agrícola centrada en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos y aguardientes. El proceso comenzó con la llegada de los españoles, a mediados del siglo xvi. La producción de aguardiente de vino en el norte del Reino de Chile creció lentamente durante el siglo xvii y logró consolidarse en el siglo xviii. Según el empadronamiento de 1738, en la jurisdicción de Coquimbo se producían aproximadamente quince mil[1] arrobas de vino. Dado que se trata de un catastro para cobrar impuestos y los testimonios no eran contrastados, es lógico que el registro haya subrepresentado la realidad del momento. De todos modos, es importante para mostrar la magnitud de la industria en épocas tan tempranas. Más allá de las cifras, la vitivinicultura era una actividad económica muy importante en la región. El 22% de los empadronados en 1738 declaró cultivar viñas y elaborar vino. Lo anterior representa el 40% de quienes declararon poseer medios de producción, es decir, tierras productivas, ganado o minas. Además, los vitivinicultores en su mayoría eran pequeños propietarios. El 58% poseía menos de mil plantas. Para dimensionar esto, vale decir que actualmente en una hectárea de viña se cultivan entre 625 (parronales) y diez mil vides.

Así, la producción quedó registrada también en las escrituras de los escribanos, conservadas en el Fondo Notariales de La Serena y los Fondos de Judiciales de Copiapó, Illapel, Vallenar y Elqui-Vicuña del Archivo Nacional. Allí se protocolizó la existencia de las viñas, bodegas, instalaciones y equipamiento para elaborar el vino y destilar el aguardiente en la región, sobre todo en La Serena y en los valles de Elqui, Limarí, Huasco y Copiapó. Se trata de chacras y pequeñas haciendas establecidas a veces ya en el siglo xvii, y cultivadas por sus dueños durante su vida económicamente activa, con ayuda de indígenas encomendados y mano de obra esclava. Esta obra se registraba al final de sus vidas. Los primeros registros encontrados datan de los últimos años del siglo xvii y primeros del xviii. Aunque el registro se concretó recién en esos años, la información corresponde a medios de producción construidos y administrados en las décadas anteriores. Para este trabajo se han compulsado y analizado las fuentes de los archivos documentales ya mencionados, a través del método heurístico crítico, que es propio del análisis histórico.

A fines del siglo xvii y principios del xviii, las haciendas vitivinícolas tenían algunas características comunes: se trataba de pequeñas viñas de entre

[1] Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 8-93v.

dos mil y diez mil plantas, que cubrían una extensión de entre una y tres hectáreas de viñedo por propietario. Estas se encontraban habitualmente cercadas por un cierre perimetral, que podía ser de tapias o pircas. Así, en los primeros años de 1700, el maestre de campo Antonio Gómez de Galleguillos, en la estancia *Pachingo*, poseía una viña de dos mil cepas cercada de tapia[2]. Por su parte, la viña de don Antonio de Rivera tenía tres mil cepas[3]. En el valle de Copiapó había otra hacienda con cuatro mil plantas[4]. En la estancia de *Todos los Santos* (Valle de Elqui) había una viña con nueve mil cepas y en la hacienda *Rucapibi* (valle de Limarí) se cultivaba una viña de 9.474 cepas cercada de tapia[5]. Por lo general, la productividad era de una arroba de mosto cada diez plantas. Por lo tanto, estas viñas aportaban entre doscientas y mil arrobas de mosto cada una.

El mosto se pisaba en los lagares. Algunas bodegas tenían lagares precarios y otros disponían de instalaciones más complejas. Una de las más ricas era la hacienda de *Copiapó*, que contaba con amplios lagares de cal y ladrillo[6]. Este tipo de equipamiento era sumamente oneroso, pues tenía un valor promedio de $150, lo cual tendía a concentrar la actividad y fortalecer el poder de los grandes hacendados sobre los pequeños viticultores. Este hecho cambió en la década de 1740 con la invención del lagar de cuero, cuyos costos eran notablemente menores ($5), tema que se trata en profundidad en otro estudio (Lacoste *et al*., 2011).

Para comprender el significado de estos valores en aquella época, conviene recordar, por ejemplo, que el sueldo de un peón jornalero era de $6 al mes[7]. Una vaca o una mula podían valer $5; una planta de parra se cotizaba entre 2 y 4 reales (8 reales hacían $1); una viña de mil plantas se tasaba en $500; una oveja costaba 4 reales; un esclavo rondaba los $200. En este contexto, el lagar de cal y ladrillo de $150 estaba totalmente fuera del alcance económico de los campesinos pobres, pero sí podían adquirir un lagar de cuero.

---

2 Inventario de bienes del maestre de campo Antonio Gómez de Galleguillos, estancia *Pachingo*, La Serena, 24 de abril de 1695. AN, FNLS, vol. 14, f. 216.

3 Testamento de Antonio de Rivera, La Serena, 26 de junio de 1704. AN, FNLS, vol. 14, f. 219-220.

4 Inventario de bienes de Jerónimo Ramos Torres, Valle de Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, vol. 15, f. 186.

5 Inventario de bienes del general Jerónimo Pastene Aguirre, La Serena, 1710. AN, FNLS, vol. 8, f. 187 y 191v.

6 Inventario de bienes de Jerónimo Ramos Torres, en el valle de Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, vol. 15, f. 186.

7 Catastro de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 64v.

Una vez pisada la uva en los lagares, el mosto se almacenaba en tinajas y botijas bodegueras. Allí se producía la fermentación; el mosto se transformaba en vino. Era importante disponer de buena cantidad y calidad de vasija vinaria para asegurar el proceso, sobre todo la conservación y crianza de los vinos. Los viticultores realizaban importantes inversiones en estos recipientes. La estancia de Gaspar de Calderas tenía sesenta tinajas impermeabilizadas con brea, con capacidad para almacenar 419 arrobas de vino[8]. En la hacienda de *Copiapó* había veintinueve tinajas en las cuales se conservaban ciento cincuenta arrobas de vino claro, treinta arrobas de vino crudo, cincuenta arrobas de vinagre. En total, la capacidad de vasija de esa hacienda era de cuatrocientas arrobas[9]. La chacra de Antonio de Rivera tenía diez tinajas y doce botijas[10].

El aguardiente del norte del Reino de Chile se elaboró a partir de la uva; esto marca una diferencia esencial con el Perú, donde la abundancia de las plantaciones de caña de azúcar hizo crónica la tendencia a destilar aguardientes a partir de ese producto. La imposibilidad de cultivar la caña de azúcar en Chile protegió a este reino de la contaminación de los alcoholes de caña. Desde Copiapó a los valles de Elqui, Limarí y Choapa se extendió un conjunto de chacras y haciendas que, entre otras actividades, se dedicaron a cultivar las viñas, elaborar el vino y destilar aguardiente. De esta forma, se constituyó un sistema productivo dedicado a abastecer el mercado interno, primero, y las exportaciones, después.

Diversificación del patrimonio vitícola

La variedad de uva más extendida en las viñas norchilenas del período colonial, como en el resto de América española, era la Uva País, llamada Misión en California, Negra Corriente en Perú y Criolla Chica en Argentina. La Uva País contribuyó a sentar las bases de la viticultura en toda América Latina durante los tres siglos de dominación colonial. A lo largo de ese tiempo, ese viñedo logró una satisfactoria adaptación a los climas y suelos americanos, a la vez que sirvió para sentar las bases de la cultura vitícola regional. De todos modos, mientras la Uva País se mantuvo como la única

8 Inventario de bienes de Gaspar Calderas, La Serena, 1710. AN, FNLS, vol. 14, f. 140v.

9 Inventario de bienes de Jerónimo Ramos Torres, en el valle de Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, vol. 15, f. 186.

10 Testamento de Antonio de Rivera, La Serena, 26 de junio de 1704. AN, FNLS, vol. 14, f. 219-220.

variedad cultivada, la viticultura presentaba un panorama monocromático, sin posibilidades de evolución.

Para poner en marcha el proceso de cambio y diversificación del patrimonio vitícola de América Latina, fue necesario el ingreso de la segunda cepa española, es decir, la Uva Italia o Moscatel de Alejandría. Esta variedad tocó tierra chilena por primera vez a comienzos del siglo xviii, particularmente en el norte. Los antecedentes más antiguos están fechados en 1720, uno en La Serena y otro en Diaguitas, en el interior del Valle de Elqui. En La Serena, la chacra de Antonia Maitén tenía un parral de Uva Italia[11]. Sesenta y cinco kilómetros al este de allí, en el corazón del Valle de Elqui, en la localidad de Diaguitas, don Lucas Arqueros también cultivaba esta variedad; en el inventario realizado después de su muerte se anotó un parral de Uva Italia[12].

La hipótesis más probable, de acuerdo al estado actual de los conocimientos sobre el tema, es que la Moscatel de Alejandría haya ingresado al Corregimiento de Coquimbo desde el Corregimiento de Cuyo, transportada por los arrieros que constantemente traspasaban la cordillera de los Andes para intercambiar bienes y servicios. El arriero pudo llegar al Valle de Elqui proveniente de Mendoza o de San Juan; vía Uspallata o Jáchal; junto a los ríos Claro o Turbio. Pero más allá de estas alternativas, lo cierto es que la planta llegó tempranamente al Valle de Elqui y a La Serena, y desde allí se propagó hacia el resto del Corregimiento de Coquimbo. Y parece probable también el papel del arriero como intermediador etnobotánico.

La propagación de la Moscatel de Alejandría por el Corregimiento de Coquimbo fue un proceso lento pero constante. En efecto, pocos años después se registraron nuevas cepas de Uva Italia en la estancia *Cuesta del Manzano*, propiedad de Martín Gabriel de Iribarren (1725)[13]. Lentamente, las cepas de Moscatel de Alejandría se propagaron en las viñas y parrales del norte chileno; a fines del siglo xviii se registraron más casos. Javier Rojas cultivó cincuenta y siete plantas de esta variedad (1775)[14]. En 1783, en la propiedad de Eusebio Arquero, en Las Diaguitas, Valle de Elqui, se registraron cincuenta plantas de parrón de Italia Blanca, y setenta y dos plantas de parrales de Italia Blanca,

[11] Inventario de bienes del general don Lucas Arqueros Ortiz, chacra «Antonia Maitén», La Serena, 20 de diciembre de 1720. AN, FNLS, vol. 45, f. 139.

[12] Inventario de bienes de don Lucas Arqueros, Diaguitas, 1720. AN, FNLS, vol. 45, f. 139.

[13] Partición de la estancia de los herederos de Martín Gabriel de Iribarren, La Serena, 1 de octubre de 1725. AN, FNLS, vol. 26, f. 84.

[14] Inventario de bienes de Javier Rojas, La Serena, 25 de septiembre de 1775. AN, FNLS, vol. 10, folio 386v.

Mixta con Uva Italia Negra[15]. En esa misma localidad de Las Diaguitas se registraron plantas de Uva Italia Blanca e Italia Negra en 1790[16], y un majuelo de Uva de Italia Negra en 1796[17]. Al comenzar el siglo XIX, se verificaron nuevos registros de esta variedad en la región. Por un lado, en casa de Laureano Rodríguez se detectaron cuatro plantas de Moscatel de Alejandría, tasadas a dos reales cada una (1801). Poco después, se hallaron nuevas plantas de Italia en casas de Micaela Zúñiga, en Las Diaguitas (1803)[18]. Posteriormente se detectaron trescientas cepas más de Uva Italia, en un cuartel junto a la viña de diez mil cepas, ambas cultivadas por Fernando Varas (1819)[19]. Paralelamente, la hacienda de *San Guillermo* (1827) tenía tres parrones de Uva Italia, valuados en 4 reales cada uno[20]. Mientras tanto en el Valle de Elqui, la hacienda *San José* (1828) también tenía parrones de Uva Italia[21].

En otros pueblos de la zona pisquera también estaba presente la Uva Italia, y se puede seguir su expansión. En primer lugar, en Copiapó se registraron diez plantas de Uva Italia con sus respectivos horcones de sauce y «112 plantas de parras gruesas de uva negra» en el inventario de bienes de Pedro Manrique en 1784[22]. Luego, en 1814, doña María Morales registra un viñedo de 865 plantas de Uva Italia en Vicuña[23]. Así mismo, en Las Gredas (luego denominada Pisco Elqui), en 1821, Francisco Muñoz tenía 248 plantas de Uva Italia, de las cuales doscientas eran nuevas[24]. Unos años más tarde, en 1835, aparecen en la hacienda *La Higuera* de Vallenar, «3.187 plantas de viña entre Uva Italia y Negra»[25]. Por su parte, en 1836, María Juliana Rodríguez

15 Inventario de bienes de Eusebio Arqueros, Las Diaguitas, Valle de Elqui, 4 de enero de 1783. AN, FNLS, vol. 45, f. 216.

16 Inventario y tasación de bienes de Jerónimo Coello, La Serena, 2 de septiembre de 1790. AN, FNLS, vol. 45, f. 194.

17 Tasación e inventario de bienes de doña Manuela Ortiz, Las Diaguitas, 14 de mayo de 1796. AN, FNLS, vol. 43, f. 8v.

18 Tasación de bienes de Micaela Zúñiga, Las Diaguitas, 13 de septiembre de 1803. AN, FNLS, vol. 37, f. 324.

19 Inventario de bienes de Fernando Varas, La Serena. AN, FNLS, vol. 68, folios 6v-7.

20 Tasación del sitio de Juan Villalobos, La Serena, 28 de mayo de 1827. AN, FNLS, vol. 73, folio 120.

21 Escritura de arriendo, Coquimbo, 18 de agosto de 1828. AN, FNLS, vol. 74, folio 246v.

22 Pleito por herencia en Real Audiencia, Copiapó, 4 de marzo de 1784. AN, FJCpp, legajo 7, pieza 5, f. 16.

23 Partición de bienes de María Morales, Vicuña, 1814. AN, FJE, legajo 3, pieza 2, f. 5 y 6v.

24 Partición de bienes de Francisco Muñoz, Las Gredas, diputación de Rivadavia, 1821. AN, Fondo Judiciales de Elqui (FJE), legajo 3, pieza 4, f. 3.

25 Tasación de bienes de Diego Luis Borcosque, Vallenar, 7 de septiembre de 1835. AN, FJV, legajo 4, pieza 3, f. 11.

consigna 3.038 plantas de Italia en Vicuña[26]. Un poco más al norte, en Huasco Alto, en la hacienda de Gregorio Cruz y su señora, se registran 141 plantas de Uva Italia en 1846[27]. Finalmente, nuevamente en Vicuña, Lucas de Iglesias y María de Subercaseaux tenían 3.500 plantas de Uva Italia en el mismo año[28].

Respecto al modo de cultivar la viña, el más usual era guiar las cepas con un tutor o rodrigón, pero había modos con características específicas, que fueron configurando el paisaje de la actual zona pisquera. Los modelos más recurrentes eran el parrón, el bracero y la ramada, pero el método preferido para las cepas de Uva Italia era el parrón. Las maderas podían ser de sauce, pino, canelo, algarrobo o alguna otra que estuviera disponible.

El parrón como forma de cultivo de la Uva Italia queda evidenciado en distintos documentos: el más antiguo es el inventario de bienes de don Lucas Arqueros, realizado en Diaguitas en 1720, donde se registró un parral de Uva Italia[29]. Posteriormente, en el mismo lugar, en 1783, se evidenciaron cincuenta plantas de parrón de Italia Blanca y setenta y dos plantas de parrales de Italia Blanca mezclada con Uva Negra[30]. Al comenzar el siglo xix, en la villa de San Rafael de Rosas y en Vallenar, respectivamente, se encontraron «dos parrones de Italia con su madera» en la partición de bienes de José Gregorio Hidalgo[31], y dos ramadas de Uva Italia, una con veinticinco plantas y otra con treinta y siete vides, entre los bienes de Pedro Godoy[32]. Por su parte, el otro método tradicional de conducción de uva, el bracero, estaba presente en Huasco Alto hacia 1831, cuando se halló un bracero con 188 vides de Uva Italia Blanca y Negra, más «848 plantas de Italia y uva negra en braceros y parrones»[33]. Finalmente, a mediados del siglo xix, se registró en Vicuña «un parroncito de uva blanca con cuatro horcones de pino y cinco palos de canelo»[34].

---

26 Partición de bienes de María Juliana Rodríguez, Vicuña, 1 de octubre de 1836. AN, FJE, legajo 5, pieza 16, f. 14.

27 Inventario de bienes y tasación de la hacienda perteneciente a Gregorio Cruz y su señora, Huasco Alto, 1846. AN, FJV, legajo 20, pieza 35, f. 3v.

28 Inventario de bienes de Lucas de Iglesias y María de Subercaseaux, Vicuña, 1846. AN, FJE, legajo 4, pieza 6, f. 7v y 8.

29 Inventario de bienes de don Lucas Arqueros, Diaguitas, 1720. AN, FNLS, vol. 45, f. 139.

30 Inventario de bienes de Eusebio Arqueros, Diaguitas, 1738. AN, FNLS, vol. 45, f. 216.

31 Partición de bienes de José Gregorio Hidalgo, San Rafael de Rosas, 1814. AN, FJE, legajo 3, pieza 2, f. 5 y f. 6v.

32 Partición de bienes de Pedro Godoy, Vallenar, 1823. AN, FJE, legajo 5, pieza 5, f. 3v y f. 5.

33 Inventario de bienes de Rosario Torres, Huasco Alto, 1831. AN, FJE, legajo 2, pieza 16, f. 9v y 12v.

34 Cobro de pesos por deuda de doña María Morales, Vicuña, 1850. AN, FJI, legajo 3, pieza 5, f. 8v.

La Uva Italia fue apreciada por la sociedad de la época. Al ser muy dulce y aromática, era aprovechada para hacer pasas. Tal es el caso de la fanega y media de pasas de Uva Italia, que eran propiedad de José Antonio Garviso Vallenar en 1800[35]. Así mismo, en 1836, doña María Juliana Rodríguez declara que posee dos galpones para secar específicamente Uva Italia en su hacienda en Montegrande[36]. Cabe destacar que doña María Juliana poseía 3.038 plantas de Uva Italia, pero además, otras 11.568 plantas de uvas de distintos tipos. Por lo tanto, se daba un valor especial a las pasas de Uva Italia.

En este contexto, la creciente disponibilidad de viñas y parrales de Moscatel de Alejandría generó las condiciones para la especialización de la industria en la elaboración de aguardiente con esta uva. Se produjo una especie de fascinación de los productores locales por esta variedad, la cual fue cada vez más ponderada para obtener un producto con mayor calidad e identidad.

En la época colonial, el aguardiente se destilaba principalmente a partir de borras y orujos, por lo que no era muy importante el tipo de uva que se utilizara[37]. Pero paulatinamente, a medida que se pudo ir controlando mejor la destilación, la especialización de los productores de aguardiente de Moscatel de Alejandría se comenzó a notar cada vez con mayor claridad en las exportaciones. El aguardiente se envasaba en recipientes llamados piscos (tema que se examina en profundidad en el capítulo 8). Al remitirse hacia otros puertos chilenos, los piscos de Moscatel de Alejandría comenzaron a registrarse en las aduanas. Como resultado se generó un rico *corpus* documental, a través del cual se ha podido disponer de la evidencia necesaria para comprender el proceso.

Los registros de aduana han documentado la constante presencia de piscos de aguardiente de Uva Italia (Moscatel de Alejandría) en los barcos mercantes que circulaban entre los puertos chilenos. En tres décadas, se registraron trece declaraciones de piscos de aguardiente de Italia, principalmente en los puertos de Chile. El cuadro siguiente entrega datos precisos de estos documentos de aduana.

---

35 Tasación de bienes de José Antonio Garviso, Vallenar, 9 de enero de 1800. AN, FJV, legajo 8, pieza 11, f. 9.

36 Partición de bienes de doña María Juliana Rodríguez, Montegrande, 1 de octubre de 1836. AN, FJE, legajo 5, pieza 16, f. 13v.

37 En el Padrón de 1777, como se estudia en el capítulo 2, se deja constancia de que el aguardiente se producía a partir de borras y borujos. AN, FCG, vol. 353, f. 48.

Tabla 8
Piscos de aguardiente de Moscatel de Alejandría en los puertos de Chile y Perú

Año	Barco	Origen	Destino	Carga
1833	*Carmen* (Chile)	Callao	Chiloé	1 pisquito agte. Italia
1833	*Libertad*	Desconocido	Chiloé	1 pisco agte. Italia
1836	*Napoleón* (Chile)	Valparaíso	Copiapó	2 pisquitos de Italia
1837	*Santa Diana*	Desconocido	Valparaíso	1 pisco agte. Italia
1837	*Cecilia*	Valparaíso	Cabotaje	7 piscos Italia
1844	*Antonio Ramos* (Chile)	Callao	Valparaíso	10 pisquitos Ytalia
1847	*Nieves Martínez*	Valparaíso	Chiloé	1 pisco de Italia = 3 galones
1847	*Valparaíso*	Valparaíso	Chiloé	1 pisco agte. de Italia c/5 galones
1850	*Agustina*	s/d	Valparaíso	15 piscos rotos y vacíos marca «Y» Ytalia
1853	*Jesús María* (Perú)	s/d	Chiloé	4 piscos Italia (rancho)
1854	*Carcanpangu* (Chile)	Extranjero	Chiloé	1 pisquito Italia
1858	*Carmen Dolores* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	2 piscos de Italia de 3 galones c/u
1858	*Othelo* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	20 piscos agte. Italia (3 quintales)
1858	*Virginia* (Chile)	Callao	Chiloé	1 pisco Italia (rancho)
1858	*Candelaria* (Chile)	Paita	Chiloé	12 piscos Italia (rancho)
1860	*CV* (Perú)	Callao	Chiloé	1 pisquito de Italia (rancho)
1860	*Oriana* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	3 piscos agte. Italia x 3 quintales c/u
1861	*María* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	2 piscos de agte. de Italia x 1 @ c/u
1862	*Juana* (Chile)	Pisagua	Chiloé	1 pisquito de Italia (rancho)
1862	*Ana Guimaraens* (Chile)	Callao	Chiloé	1 pisquito de Italia (rancho)
1862	*Vitalia* (Chile)	Callao	Chiloé	2 piscos Italia (rancho)
1863	*Martina Oresqui*	Perú	Chiloé	4 pisquitos de Italia (rancho)
1863	*Amnistía* (Chile)	Callao	Chiloé	4 piscos de agte. Italia
1863	*María* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	3 piscos agte. de Italia
1864	*Joven Julia* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	15 piscos agte. de Italia x 14 litros c/u
1864	*Joven Julia* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	5 piscos agte. de Italia x 14 litros c/u
1864	*San José* (Chile)	Valparaíso	Chiloé	10 piscos de Italia x 22 litros c/u

Fuente: Archivo Nacional, Fondo Contaduría Mayor, serie 1, aduanas de Valparaíso, Copiapó y Chiloé.

En el marco histórico de la construcción conceptual del pisco, estos documentos develan la temprana consolidación del proceso de elaboración, transporte y comercialización de un aguardiente de calidad en los mercados de Chile y Perú, elaborado a partir de una variedad específica, caracterizada por sus aromas. Por lo tanto, no se trataba de destilar aguardientes indiferenciados. Al contrario, la comunidad se interesaba en un producto con una identidad particular.

Desde la llegada de la uva de Italia al norte de Chile (1720) fue necesario un siglo de trabajo en el cultivo de la vid, la elaboración del vino, la destilación del aguardiente, el envasado en recipientes específicos (piscos) y la comercialización. Este proceso fue posible debido, en buena medida, a la voluntad sostenida en el tiempo de los productores norchilenos para llevar adelante un proyecto productivo.

Uva pisquera en los manuales de vitivinicultura

Como se ha señalado en el inicio del capítulo, hacia fines del siglo xix, los tratados de vitivinicultura chilenos comenzaron a incorporar al pisco como un producto específico que merecía un desarrollo explicativo. En 1891, Manuel Rojas publicó la primera edición de su *Manual de Viticultura y Vinificación*. Allí se estableció el lazo entre el pisco y el tipo de uva. Impregnado por el paradigma francés, el autor no tenía muchos recursos para distinguir las variedades criollas. Pero las aclaraciones vendrían más adelante. El texto señala que el pisco se elaboraba con

> uva Moscatel para que le transmita su propio aroma. No se usarán los orujos para la destilación sino el vino blanco de cuatro meses de elaborado con todo esmero. En todo Chile puede elaborarse el Pisco, desde que la uva Moscatel madura en todas partes, pero de mejor calidad resulta donde el clima es más cálido y la uva más aromática (Rojas, 1891: 392).

Por otro lado, el comentario de Rojas denota el empeño de los pequeños productores pisqueros por elaborar un aguardiente de excelente calidad. Al utilizar vino para destilar y excluir los orujos de la alquimia, sumado a las variedades de uva específicas y al temprano dominio tecnológico del alambique, los productores norchilenos lograron elaborar un producto a la altura de los grandes destilados de vino de uva del mundo. Proceso que se consolidó con los premios alcanzados en las Exposiciones Universales, tal como se explica en más adelante (ver capítulo 18). Su impreciso comentario sobre la uva de base, denominada «Moscatel» a secas, fue aclarado después por René Le Feuvre. Este escribió que «en los valles del Carmen y del Tránsito, predomina la uva Moscatel Blanca, llamada Uva Italia, que se emplea para la fabricación de la pasa y para obtener el pisco» (Le Feuvre, 5 y 20 de junio de 1892a: 352). A los varietales de uva ya citados, también se añade la Moscatel Rosada, o Uva Pastilla, para la producción de pisco (Le Feuvre, 5 y 20 de junio de 1892a: 409).

Las observaciones en terreno de René Le Feuvre permitieron visibilizar el proceso que estaba ocurriendo en el patrimonio vitícola pisquero: hacia fines del siglo XIX, ya había dos variedades adecuadas para la elaboración del aguardiente tradicional del Norte Chico: la Moscatel de Alejandría y la Moscatel Rosada. Lentamente, los viticultores regionales fueron consolidando sus paños de viña para obtener uvas específicas para cada producto. Estas tendencias se fueron reflejando cada vez con mayor claridad, en los proyectos comerciales y en las marcas registradas.

Como se ha ido mostrando a lo largo del capítulo, la Uva Italia o Moscatel de Alejandría ha tenido un rol muy importante en el desarrollo del pisco. Esta cepa histórica ha sido altamente valorada por sus características organolépticas, y fue defendida cuando el contexto de europeización de la vitivinicultura guiaba a los productores a preferir las cepas extranjeras. La forma tradicional de cultivarla, en parrón, herencia de la vitivinicultura colonial, ha pervivido en la zona pisquera, y da identidad a un paisaje que es testimonio de una historia de más de cuatro siglos.

Conclusiones

Desde aquella carta de Pedro de Valdivia a Carlos V, escrita en La Serena el 4 de septiembre de 1545, la viticultura norchilena experimentó un proceso lento pero constante de desarrollo. El primer paso se concretó a mediados del siglo XVI, con la incorporación de la Uva País. Una centuria y media después, a comienzos del siglo XVIII, se produjo la llegada de la Moscatel de Alejandría. Esta variedad ingresó a Chile a través del Valle de Elqui, proveniente de Cuyo, trasladada por los arrieros que subían y bajaban las montañas para traer ganado en pie y llevar los cobres labrados y otros productos locales. De este modo, se puso en marcha el proceso de diversificación del patrimonio vitícola chileno.

Más adelante, a partir de la convivencia entre estas dos variedades de origen español, nacerían las uvas criollas; y sobre esa base, se formaría después el conjunto de uvas pisqueras. Luego, en el capítulo 16 se examina la consolidación de la identidad de las uvas pisqueras en el período 1882-1930, en esos años críticos de la configuración comercial de la identidad del pisco, el patrimonio vitícola norchileno ya había logrado consolidarse.

Capítulo 6
Caldereros y fragüeros de cobre

Están redimiendo el cobre
Con las virtudes del fuego
De allí va a salir hermoso,
Como nunca lo vieron.

Gabriela Mistral[1]

Un capítulo especial en la historia del pisco debe ser el de los caldereros y fragüeros de cobre, que al construir los alambiques hicieron posible el destilado de la uva y la extracción del aguardiente. El alambique es un objeto sofisticado, que requiere de un saber hacer específico, que solo puede desarrollarse en un polo donde hay cobre, personas dedicadas a elaborar objetos con él y mercados que permitan hacer esta industria rentable. Estas circunstancias coincidieron en el Corregimiento de Coquimbo en la época colonial, y lograron hacer posible el desarrollo del pisco.

El liderazgo de Coquimbo en la manufactura de alambiques fue posible gracias a un proceso previo: la fabricación de cobres labrados. En el Corregimiento de Coquimbo surgió una suerte de clúster especializado en la elaboración de diversos utensilios de cobre, tanto para uso doméstico como para elaborar productos derivados de la actividad agropecuaria.

Las fraguas de cobre se convirtieron pronto en parte importante de la vida económica y social del Corregimiento, y se hicieron visibles hasta en las cartas y mapas de la época. Particular valor tiene, en este sentido, la representación de la ciudad de La Serena en 1713, elaborada tres años después por Amedée Frézier. Allí se destaca el espacio dedicado a las «Forges de cuivre» (forjas de cobre). Este comprende dos cuadras completas, y se encuentra en pleno centro de la ciudad, dos cuadras al sur de la plaza (figura VIII). Este mapa cuenta con un renovado reconocimiento social en La Serena. Basta señalar que una reproducción del mismo, en tamaño de gigantografia, se exhibe actualmente (2016) en el *hall* de entrada de la sede del Gobierno Regional de Coquimbo, en el centro de la ciudad de La Serena.

[1] Gabriela Mistral (1992). «Cobre». En *Antología Mayor*, p. 467.

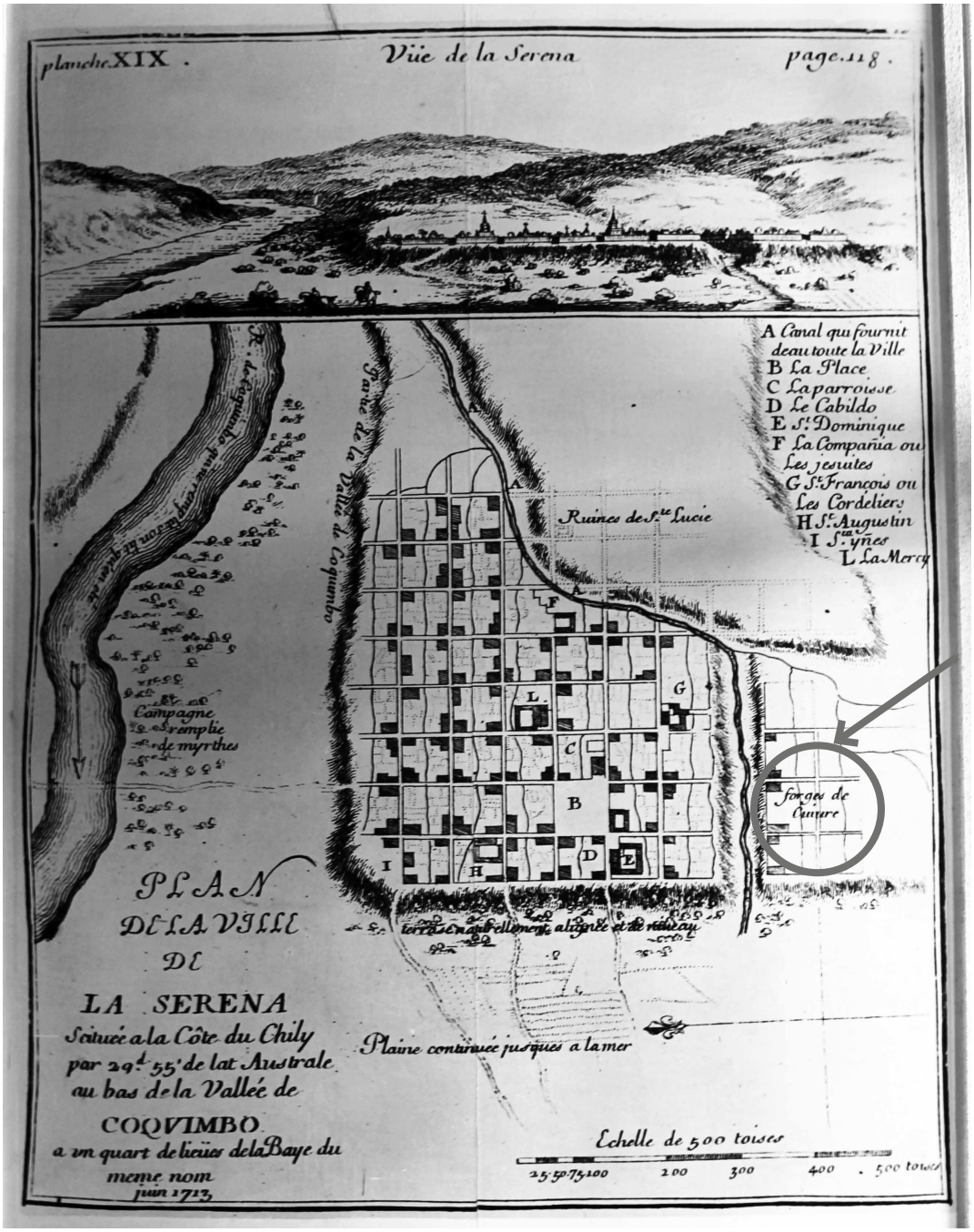


Figura VIII. La Serena en 1713. Por Amadée Frézier.

El comercio de cobre labrado era importante ya en el siglo xvii. Los cobres labrados de Coquimbo se exportaban a distintas ciudades de los actuales países de Perú, Bolivia, Argentina y, por supuesto, Chile. Las rutas del cobre labrado se extendían por miles de kilómetros y contribuyeron a animar la economía y el transporte regional (ver figura IX).

Un caso emblemático del comercio del cobre labrado fue el alférez Francisco Franco, quien compró en La Serena, en 1653,varias partidas de cobre labrado y en bruto para exportarlas hacia el norte. Embarcó 2.500 libras de cobres labrados en el paquebot *Santo Domingo Soriano* y zarpó rumbo al puerto de Arica. Allí descendió su socio y pariente, Juan, para llevar parte de la carga a Oruro. El alférez Francisco siguió viaje al norte, hasta el puerto de Pisco, donde vendió el resto. Con el dinero obtenido, fue a Lima donde adquirió otros bienes, los que llevó a Valparaíso para venderlos allí y en los mercados cercanos, incluyendo Cuyo y Tucumán[2].

Esta pequeña historia muestra la temprana existencia de un circuito comercial de carácter triangular, entre el Reino de Chile, la Audiencia de Charcas y el Perú. Cada uno de estos tres polos se especializaba en algunos productos y colocaba los excedentes en los otros dos. Y dentro de Chile, los cobres labrados de Coquimbo formaron parte de estos circuitos. A su vez, estas manufacturas revelan la existencia de actores sociales específicos, que hasta ahora no han sido estudiados con suficiente profundidad: los caldereros y fragüeros de cobre.

El protagonismo de los fragüeros de cobre de Coquimbo y el valle de Huasco fue parte de un proceso mayor, signado por el ciclo de producción de cobre en Chile, el cual se distribuía por buena parte de América Latina y otros mercados, entre los siglos xviii y xix, tal como ha examinado la literatura especializada (Vicuña Mackenna, 1883; Méndez, 2004). Dentro de este flujo general de producción y exportación de cobre, naturalmente, la parte mayor se orientaba al cobre en bruto, sin valor añadido, en el clásico marco del modelo latinoamericano de gran producción y exportación de materias primas. De todos modos, lo importante para el presente capítulo se encuentra en un segmento de esa producción que, rompiendo las tendencias generales, lograba agregar valor. Surgió así un producto típico, el cobre labrado, el cual sería un fenómeno muy característico del territorio norchileno.

[2] AN, FRA, vol. 509, f. 31, 33, 34v y 36v.

Las exportaciones de cobre alcanzaron niveles notables en la segunda mitad del siglo xviii. Por tierra, el cobre se exportaba a lomo de mula a través de la cordillera de los Andes. Entre 1748 y 1753 se remitieron anualmente cobres por el valor de $10.850, lo cual contribuyó a dinamizar el flujo de los arrieros. Hacia 1792 se exportaron por esta vía 2.114 quintales, para subir a 3.223 en 1796 (Vicuña Mackenna). Posteriormente, en 1809 se detectó un envío de cuatrocientos quintales de cobre en barra en un viaje de arrieros hacia Buenos Aires con destino a España[3]. Mayor vigor tenían las exportaciones por mar. En 1772, de acuerdo a un informe del virrey Amat del Perú, se remitieron de Chile al puerto del Callao 66.299 quintales y 81 libras de cobre, carga que luego se remitiría a España (Vicuña Mackenna, 1883: 97). La península era un importante mercado para el cobre chileno, el cual se usaba para fabricar cañones, entre otros objetivos. Los costos eran muy favorables, pues el quintal de cobre costaba de $6 a $7 en Chile y $20 en Cádiz en tiempos de paz, para subir a $35 o $40 en tiempos de guerra (Vicuña Mackenna, 1883: 98).

El Corregimiento de Coquimbo ocupó un lugar destacado en la producción y exportación de cobre de Chile. Las estadísticas de fines del siglo xviii lo situaban con claridad a la cabeza de esta actividad. En 1791 se exportaron cobres por valor de $18.000 desde Valparaíso y $59.750 de Coquimbo. Dos años más tarde, en 1793, se exportaron dos mil quintales de Valparaíso y siete mil desde Coquimbo. En este puerto, los cobres se tasaban a $8 el quintal y subían a $9 en Valparaíso (Vicuña Mackenna, 1883: 105).

Dentro de este contexto de abundancia de producción de cobre, los vecinos del Reino de Chile se propusieron también añadirle valor a la materia prima. Pusieron en marcha así un dinámico polo de manufactura de artefactos de cobre labrado. Los fragüeros de cobre lograron levantar una industria activa e innovadora, capaz de abastecer a las casas y haciendas de los más diversos utensilios para la vida doméstica y la producción agroindustrial. Dentro de este proceso, un papel destacado cupo al alambique.

Esta tendencia se conectó con la industria de los aguardientes, tanto en Chile como en Perú. Inicialmente, en el siglo xvii, el principal mercado de los alambiques de cobre labrado de Coquimbo se desarrolló en la provincia de Cuyo, particularmente en Mendoza y San Juan. El fuerte crecimiento de la vitivinicultura de ese corregimiento, estimulado por la demanda de vinos y aguardientes del mercado rioplatense, generó, a su vez, la demanda de alambiques y cobres labrados de Coquimbo. El mercado cuyano fue también

[3] Manifiesto de carga, Coquimbo, 14 de octubre de 1809. AN, Fondo Contaduría Mayor (FCM), 1era serie, vol. 1725, f. 367.

un temprano impulsor externo de los fragüeros norchilenos, al asegurar un flujo permanente de pedidos para sostener la demanda.

El otro gran mercado para los cobres labrados de Coquimbo surgió en el norte, en el Perú. En el centro del virreinato, las grandes plantaciones de azúcar crearon un temprano mercado de cobres labrados para el procesamiento del material, de modo tal que pudieran obtenerse subproductos más sofisticados. Durante buena parte de la época colonial se remitían muchos recipientes de cobre de Coquimbo al Callao y otros puertos del norte, «para el cocimiento de caña en los valles del Perú» (Vicuña Mackenna, 1883: 99). Se trata de un fenómeno complejo, que conviene examinar en sus detalles.

La consolidación del proceso de extracción cuprífera y su manufactura en los talleres de Coquimbo generaron un excedente de objetos de cobre labrado, que los arrieros y marineros distribuían por toda la región, como refleja el caso de los Armadel. A lo largo de todo el Reino de Chile, a ambos lados de la cordillera, los inventarios de bienes de ciudades como San Juan, Mendoza, San Felipe, Santiago, San Fernando, Talca y Cauquenes reflejaban la presencia de objetos de cobre labrado de Coquimbo.

En líneas generales, todas las casas del Reino de Chile tenían en sus distintas dependencias objetos de cobre labrado. En las cocinas se usaban diversos instrumentos de cobre, como las famosas pailas o cucharas y fondos. Además, otros objetos de uso cotidiano como los braseros para la calefacción o las bacinicas para la higiene personal también eran de cobre. Así mismo, el sistema de pesas y medidas de líquidos y sólidos, tanto a nivel doméstico como comercial, estaba regulado con instrumentos de medición de cobre. Los líquidos, particularmente los vinos y aguardientes, se medían con un recipiente llamado «cuarta», porque su capacidad era el cuarto de una arroba. Naturalmente, la «cuarta» también era de cobre. El uso de balanzas y cuartas de cobre muestra el nivel de confianza social en los recipientes de este metal. En el castillo de Ceneviéres, en Cahors, Francia, se encontraron varios utensilios antiguos de cobre que sirven para ilustrar los artefactos que se han mencionado. En primer lugar, la figura J del cuadernillo 1 muestra una medida antigua de cobre para vino. Por otro lado, las figuras K y L muestran una tetera antigua de cobre. Finalmente, las figura N, O y P muestran un salón tradicional con diversos utensilios de cobre, que ilustra cómo podían verse los salones de cocinas y comedores de la primera mitad del siglo xix en Chile y la región.

Como se ha señalado, el Corregimiento de Coquimbo se caracterizó por la extracción de cobre y la manufactura de cobre y labrado. Ya en el siglo xvii, un cronista sostuvo que en Coquimbo las minas de cobre «son tan

copiosas que fuera de abastecer el reino, son suficientes para proveer toda la meridional América» (Ovalle, 1646). Un siglo más tarde se elaboró un nuevo informe sobre el corregimiento de Coquimbo, consistente con esos conceptos:

> Hay tres minas de cobre corrientes, las cuales rendirán al año como 500 quintales de fundición para campanas y otras cosas y hasta 400 quintales dócil para labrar algunas piezas de servicio, el cual benefician en sus caldererías y lo sacan para todo el Reino, Lima y Buenos Aires donde se consumen (Fernández de Campino, 1744: 40).

Por otro lado, en los albores de la independencia, la cultura de la manufactura del cobre se encontraba plenamente consolidada en esta región. Así se reflejó en un documento elaborado por el Cabildo de La Serena el 3 de abril de 1811, al señalar que en esta localidad «abundan los maestros de labranza y fundición de cobres cuya práctica lo singulariza. En Coquimbo se encuentran innumerables manos que maniobren en la fábrica y todas las proporciones de los demás materiales precisos para la fundición bastantemente baratos»[4].

El objetivo de esta carta era que el gobierno estableciera una fábrica de cañones en La Serena. En realidad, el cabildo local no hizo más que reflotar un proyecto anterior, aprobado en 1682, cuando el gobierno de Chile buscaba soluciones para enfrentar las recurrentes invasiones de piratas. En efecto, aquel año «se acordó establecer en Valparaíso una fundición de cañones, pero poco después se determinó que se organizara en Coquimbo por la ventaja que (este) partido presentaba por la baratura de sus cobres. Esta medida no se llevó a efecto» (Concha, 2010). Estos antecedentes contribuyen a reconocer el consenso que había en Chile sobre el liderazgo de Coquimbo en la manufactura del cobre.

La relevancia del cobre labrado dentro de la economía y las exportaciones del Corregimiento de Coquimbo se reflejaron también en la actividad del puerto y en las medidas de seguridad. Ante las recurrentes invasiones de piratas, en 1793 las autoridades establecieron un plan de defensa que, entre otras medidas, planteaba la vigilancia de estos objetos para evitar que cayeran en manos de los invasores: «Si en las bodegas del puerto hubiese caldos cobres y efectos que pudiera aprovechar el enemigo, se deben extraer con tiempo para evitar perjuicios en caso de invasión repentina, en que sería indispensable pegarles fuego» (Concha, 2010).

[4] Instrucción general de los objetos de los señores representantes por este pueblo tendrán presente promover en obsequio del bien público y en ejercicio de sus augustas facultades. La Serena, 3 de abril de 1811. Reproducido completo en Ampuero y Vera (2011: 75-87).

La tradición del cobre labrado ha pervivido hasta la actualidad, y se pueden encontrar objetos de este material en muchas cocinas chilenas. Las figuras Q, R, S y T muestran objetos exhibidos para la venta en el pueblo de artesanos Los Domínicos, en Santiago de Chile. Por otro lado, las figuras U y V muestran antiguos instrumentos de cocina exhibidos en el museo del Gran Hotel Uspallata, en Mendoza.

Surgimiento de los fragüeros

La producción de cobre labrado generó sus propios sujetos históricos. Así como en otras regiones de la América colonial surgieron gremios de oficios como sastres, herreros, carpinteros, arrieros y plateros, en Coquimbo nacieron también dos gremios específicos de los trabajadores del cobre labrado: los fragüeros de cobre y los caldereros. Estos trabajaban en sus talleres para abastecer la demanda y, cuando llegaban las fiestas, ocupaban un papel central en la preparación de la decoración de la ciudad. Así, por ejemplo, el 23 de abril de 1748, para celebrar la coronación del rey Fernando VI, y en el marco de las fiestas realizadas en todas las ciudades del Imperio, en La Serena se lucieron estos gremios. El público pudo admirar un desfile de carros alegóricos del gremio de fragüeros de cobre y herreros (Concha, 2010). Poco después, en 1752, con motivo de la procesión de *Corpus Christi*, la organización de la música se encargó al gremio de plateros y caldereros (Concha, 2010).

En el empadronamiento de 1738, seis personas declararon que su oficio era ser calderero en el Corregimiento de Coquimbo. Dado que la tarea estaba organizada en forma de gremio, había jerarquías entre los trabajadores. Se registró un único maestro calderero, Cayetano Sisterras, y dos oficiales, Juan González y Felipe Flores. Por su parte, Manuel de Santander, Pedro Flores y Narciso Ríos[5] no especificaron su rango. Ninguno de los citados declaró poseer más bienes que sus herramientas. Por lo tanto, el oficio de la calderería era principalmente una opción laboral para aquellos que no tenían rentas provenientes de otras propiedades. Por otro lado, el hecho de que un mulato, Pedro Flores, se dedicara al oficio, demuestra que las barreras sociales de entrada no eran tan estrictas en este gremio. No obstante, el hecho de que el oficio estuviera organizado jerárquicamente, y que algunas personas se dedicaran exclusivamente a esta actividad, revela un nivel de especialización importante.

[5] Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 34v-39.

Un tiempo después, a comienzos del siglo xix se destacaban en La Serena siete fragüeros de cobre. Los más renombrados eran José Pérez de la Mata y José Campaña. En un segundo nivel se hallaban Estanislao Varas y Francisco Rojas. Un poco más abajo se distinguían Felis Rojas y Agustín Callejas, que falleció poco después; luego apareció también Francisco Sandón.

Los fragüeros de cobre contaban con el reconocimiento del Estado, por ser considerados protagonistas de una industria estratégica y de interés del rey. Por este motivo, ellos tenían derecho a exportar directamente sus cobres labrados, eludiendo intermediarios, lo cual representaba ciertos privilegios impositivos, particularmente las tasas de alcabala. En contrapartida, los fragüeros debían pagar impuestos anuales.

El registro del pago anual del impuesto a los fragüeros entre 1808 y 1819 permite ver hasta qué punto afectaron al sector las turbulencias de la independencia, con la expulsión de españoles y las contribuciones obligatorias.

Tabla 9
Pago anual de impuestos de los fragüeros
(Coquimbo 1808, 1813, 1815, 1818 y 1819)

Fragüero	Tasa cancelada en 1808	Tasa cancelada en 1813	Tasa cancelada en 1815	Tasa cancelada en 1818	Tasa cancelada en 1819
José Pérez de la Mata	$30	---	---	---	---
José Campaña	$30	$20	$20	---	---
Estanislao Varas	$25	---	---	---	---
Francisco Rojas	$25	$10 (paga hijo Rafael por muerte del padre)	---	---	---
Felis Rojas	$20	---	---	---	---
Francisco Sandon	$15	---	$10	$12	$12
Agustín Callejas	$20	---	---	---	---
Ramón Osandón	---	$15	$ 15	---	---
Pedro Nolasco Ocaranza	---	---	---	$25	$25
Dionisio Campaña	---	---	---	$20	---
Gerónimo González	---	---	---	$7	$6
Pedro Nolasco Campaña	---	---	---	---	$15

Fuente: Recaudación de Aduana a los fragüeros, La Serena, 30 de septiembre de 1808. AN, FCM, serie 1, vol. 3642, f. 279; Recaudación de Aduana a los fragüeros, Coquimbo, 30 de septiembre de 1813. AN, FCM, serie 1, vol. 1717, f. 85v y 86; Recaudación de Aduana a fragüeros, Coquimbo, 30 de septiembre de 1815. AN, FCM, serie 1, vol. 1718, f. 68v; Recaudación de Aduana a los fragüeros, Coquimbo, 30 de septiembre de 1818. AN, FCM, serie 1, vol. 1720, f. 51v.

Del cuadro anterior, se puede deducir que uno de los principales fragüeros del período, José Pérez de la Mata, perdió su capacidad productiva de manera repentina. Esto se debe a su origen peninsular en el contexto de las turbulencias por la independencia. De hecho, debió escapar de Coquimbo al ser expulsado, y en 1817, la comisión de secuestros llevó a cabo la tasación de sus bienes. El valor total de su patrimonio se estimó en $5.816[6]. Por otro lado, el caso de José Campaña, presente en los registros hasta 1815, permite inferir que cerca de esa fecha dejó el negocio en manos de Dionisio Campaña y Pedro Nolasco Campaña, ya que el primero desapareció, pero surgieron los otros dos en los siguientes informes. Podría ser el mismo caso Francisco Rojas, quien fue sucedido por su hijo Rafael, pero en esta ocasión, el hijo no continuó con la actividad fragüera más de dos años luego de la muerte del padre. Por otro lado, Felis Rojas falleció en algún momento entre 1808 y 1809, ya que en octubre de 1809 hay registros de que su viuda vendió cobres labrados por él[7]. Finalmente, el único que se mantuvo con un volumen de producción importante hasta 1820, es Francisco Sandón, quien en 1808 parecía el menos fuerte de los fragüeros registrados.

El movimiento de cobres labrados de Coquimbo se ha podido conocer a partir de los registros de aduana, fuente sobre la cual se ha elaborado la tabla 10. En las cuatro primeras columnas se entregan los datos generales de fecha del registro, nombre del barco, destino y fragüero o calderero. En las últimas columnas se aportan datos específicos sobre los cobres labrados. Por lo general, se registraban las piezas de cobre labrado, como un conjunto, sin entregar muchos detalles. Pero en algunos casos, la fuente aclara la naturaleza del objeto específico. También se entrega con frecuencia el peso total de los cobres labrados (expresados en libras) y el valor de tasación de cada libra. La fuente entrega también una diferencia sobre la forma de manufacturar el cobre. Según estos registros, se utilizaban dos modalidades distintas: el cobre labrado de canto y el cobre labrado de guarnición.

6 Mensura y tasación de las propiedades de los europeos prófugos, Santiago, 2 de septiembre de 1817. AN, FCG, vol. 799, f. 19-25v.

7 Manifiesto de carga del paquebot *San Antonio* rumbo a puertos del Perú, Coquimbo, 26 de octubre de 1809. FCM, serie 1, vol. 1725, f. 217.

Tabla 10:
Exportaciones de cobre labrado de La Serena (1788-1847)

Fecha	Barco	Fragüero	Destino	N° y tipo de piezas (canto o guarnición)	Peso total (£)	Precio (reales x £)
14-11-1788	*El Águila*	Luis José Varas	Callao	258 piezas de canto		2.400 r
18-11-1788	*El Águila*	Miguel Riveros Aguirre	Callao	21 piezas de guarnición	1.236 £	
16-10-1789	*La Candelera*		Callao	-2 alambiquitos -1 tercio varios	52 £ 180 £	
15-11-1791	*El Águila*	«los fragüeros de esta ciudad»	Callao	-968 piezas de canto	£ 8.748	
15-11-1791	*El Águila*	Varios	Callao	19 piezas de canto	217. 67 £	$ 6 ½ r
4-4-1792	*San Francisco*	Varios	Callao e intermedios		827 ½ £	
7-9-1792	*El Valdiviano*	Felis Barleta	Huasco y Callao, Pascamayo, Guayaquil y la otra costa	Varias incluyendo 4 calderos	3.700£	
20-1-1808	*Primera*	José Pérez de la Mata	Lima, Guayaquil, Chiloé, intermedios	-20 pailas pequeñas de guarnición -varias piezas pequeñas de canto	1634 @ 662 £	
20-1-1808	*Bretaña*	Francisco Rojas	Lima		1.300 £ de canto	1 ½ r x £
		Varios			1.000 £ de canto	
13-6-1808	*Dos Amigos*	José Pérez de la Mata	Lima, Guayaquil, Chiloé, intermedios	-40 varias en guarnición -varias piezas de canto	4.263 £ 3.287 £	2 ½ r x £ 1 ½ r x £
30-9-1808	*X tierra*		Mendoza	2 cañones de alambique	104 ½ tt.	
31-12-1808	*Dos Amigos*	José Campaña	Lima	2 tercios de canto		
2-1-1809	*Dos Amigos*	José Pérez de la Mata	Callao Guayaquil Quito	6 caldereros de canto – 16 tercios		
24-2-1809	*Bretaña*	José Campaña y Kelis Rojas	Callao	5 tercios de canto	990 £	1 ½ r x £
2-3-1809	*Bretaña*	José Campaña	Callao	12 pailas pequeñas y 3 braseros		
3-3-1809	*Bretaña*	Jorge Miranda	Callao	Varios	varios	
3-3-1809	*Bretaña*	Kelis Rojas	Callao	3 tercios piezas pequeñas	550 £	1 ½ r x £
6-3-1809	*San Antonio*	José Pérez de la Mata	Iquique p/ Cochabamba	2 pailas de guarnición	294 £	2 ½ r x £

Fecha	Barco	Fragüero	Destino	N° y tipo de piezas (canto o guarnición)	Peso total (£)	Precio (reales x £)
6-3-1809	*San Antonio*	José Pérez de la Mata	Callao Guayaquil Iquique Cochabamba	3 cañones de alambique 11 pailas de guarnición 7 campanas 17 pailas de guarnición	124 £ 879 £ 190 £ 1.032 £	2 ½ r x £ 2 ½ r x £ 1 ½ r x £ 2 ½r x £
6-3-1809	*San Antonio*	José Campaña		-3 tercios de canto -varias piezas pequeñas	-417 £ - 103 £	1 ½ r x £
27-5-1809	*Dos Amigos*	José Campaña	Lima Guayaquil	12 tercios de canto en varias piezas -2 tercios de canto en varias piezas pequeñas	2.302 £ -274 £	1 ½ r x £
26-10-1809	*San Antonio*	Felis Rojas (fallecido)	Pisco, Lima, Guayaquil	Cobres labrados de canto	4 quintales	
9-1-1810	*Los Cantabros*	Francisco Sandon	Callao e intermedios	piezas menudas	825 £	
29-1-1810	*San Fernando*	Pedro Nolasco Miranda y José Campaña	Callao	-10 bultos de cobre labrado, marcadas contra del margen.	636 £	-
29-1-1810	*San Fernando*	Juan Osandón y José Campaña	Arica y Callao	-10 bultosde canto -40 jarros -16 tachos -1 alambique	-2.047 £ -s/d -s/d -61 £	-1 ½ r x £ -3 r -4 r -3 r x £
28-5-1810	*Dos Amigos*		Guanchaco y Pascamayo	2 alambiques 1 bracero	136 ½ £ 12 ½ £	3 r x £ 1 ½ r x £
25-9-1811	*Perla*	José Campaña y Francisco Rojas	Callao	16 tercios de canto	2.848 £	1 ½ r x £= 534 reales
8-10-1811	*Trial*	José Campaña	Callao	6 bultos	1.050 £	1 ½ r x £
9-2-1812	*Fama*	Fsco. Rojas	Callao	-8 líos de canto	1.386 £	1 ½ r x £ = 255
12-2-1812	*Fama*		España	95 líos	1.100 quintales	
12-2-1812	*s/d*	José Campaña	Callao	-14 tercios de a canto -1 tercio	- 2.680 tachos -32 tachos	1 r = $ 502; -3= $12
6-5-1812	*Perla*	José Pescarola	Callao	-38 pailas para guarnición		-2 ½ r x £
2-7-1812	*N.S.Rosario*	José Campaña	Callao	11 tercios de canto	2.216 £	1 ½ r x £
1-9-1812	*Perla*	s/d	Callao	1 terciecito pequeño de canto	82 £	1 ½ r x £
3-9-1812	*Perla*	José Campaña	Lima	-12 tercios canto -740 cuartos -22 tercios de canto con 4400 tercios - 1 tercio de canto	- 1860	1 ½ r x £ 2 r x £ 2 r x £

Fecha	Barco	Fragüero	Destino	N° y tipo de piezas (canto o guarnición)	Peso total (£)	Precio (reales x £)
4-11-1812	*Perla*	Maestros de calderería: Fernando Osandón y Ramón Osandón	Callao	14 bultos		
8-10-1812	*Pilar*		Huasco-Lima	-Varias piezas menudas -4 pailas y 5 alambiques	2.365 £ 300 £	1 ½ r x £
14-1-1813	*Perla*	s/d	s/d	12 tercios de canto 4 pailas de guarnición 4 alambiques	2000 £ 440 £	
1-1-1815	*Aurora*	José Campaña	Valparaíso	-15 pailas de guarnición de canto	3.774 tercios	
15-1-1815	*Dos Amigos*	Juan José Osandón	Callao	6 tercios de canto incluye 50 tachos		
12-9-1815	*Margarita*	José Campaña	Lima	6 tercios de canto sin estaño 2 petacas estañadas	1.400 £ 500 £	1 ½ r x £
8-11-1817		Francisco Sandon	Aconcagua	866 piezas a) menudas: tachos, jarros, braceritos de pitar, pilitas almidonaderas y basenillas b) grandes: braseros grandes y pailas	794 ½ £	
19-9-1825	*Hero*	Pedro Velasco Campaña	Pisco, Callao Guayaquil	122 piezas	77@ y 23 £	
30-9-1831	*Constitución*		Valparaíso	1 alambique		
23-12-1831	*Plutón*		Chiloé	21 tachitos y 5 ollitas		4 reales c/u
				6 braseritos		3 reales c/u
				17 teteritas		4 reales c/u
				-20 pailitas; 2 braseros chicos y 3 sartenes	3 quintales	$ 5 xquintal
29-2-1832	*Constitución*		Valparaíso		200 £	2 r x £
8-5-1832	*Constitución*		Valparaíso	11 (pailas) destiladeras		
3-11-1832	*Miguel*		Valparaíso	15 pailas de canto	209 £	2 r x £
7-11-1832	*Ovalle*		Valparaíso	3 pailas	200 £	
22-11-1832	*El Carmen*		Copiapó	3 bultos	30 £	
5-11-1833	*Rosa*		Chiloé	30 pailas; 54 pailitas 13 braceros; 30 sartenes 31 tachos; 17 chocolateras		

Fecha	Barco	Fragüero	Destino	N° y tipo de piezas (canto o guarnición)	Peso total (£)	Precio (reales x £)
7-6-1834	*Aquiles*		Valparaíso	Alambiques con sus cañones	50 £	
20-11-1835	*Valdivia*		Valparaíso	2 alambiques	16@19 £	$0,38 x £
11-3-1836	*Flor de Maule*	s/d	Constitución	1 cañón para destilar aguardiente		
5-4-1836	*Estrella de Chile*	s/d	Constitución	-24 entre pailas braseros y sartenes -11 tachos; 6 pailas chicas; sartenes chicos; basenillas; -5 destiladeras	184£	
20-5-1836	*Catalina*	s/d	Perú	74 pailas 10 tercios	300 fanegas 1604 £	
27-1-1837	*Gral. Prieto*	s/d	Valparaíso	1 alambique	248 £	
8-5-1838	*Carmen (EC)*	s/d	Guayaquil	1 paila	148 £	
22-3-1847	*Alejandrino*		Chiloé	62 pailas	13.000 £	

Fuente: AN, FCM, serie 1, Aduana de La Serena: vol. 2202, f. 222; vol. 2204, f. 75, 83, 84, 86, 107, 194; vol. 2217, f. 172; vol. 2226, f. 212; vol. 3640, f. 330, 332 y 335; vol. 3642, f. 257; vol. 3643, f. 204 y 207; Aduana de Constitución: vol. 2210, f. 204; vol. 2210, f. 186; Aduana de Coquimbo: vol. 1715, f. 190 y 198; vol. 1718, f. 147, 195, 217 y 221; vol. 1719, f. 50, 51, 77, 94; vol. 1724, f. 104, 147 y 158; vol. 1725, f. 275, 276 y 322; vol. 1735, f. 105 y 146; vol. 1736, f. 107; vol. 1737, f. 36; vol. 1742, f. 70; vol. 1753, f. 31. Fondo Tesorería y Aduana de Chiloé, vol. 18, f. 480; vol. 61, f. 167.

En el cuadro anterior se puede observar que la producción de cobre labrado fue declinando con el avance del siglo XIX. La competencia de productos manufacturados importados fue difícil de contrarrestar. No obstante, el centro productivo buscó opciones para reinventarse, por ejemplo ofreciendo servicios de reparación o reciclado de piezas viejas, lo que explica la presencia de objetos «rotos» o «viejos» que se envían desde distintas ciudades del país hacia Coquimbo a partir de 1830. Tal es el caso de los 1.300 bultos de cobre viejo que se envían desde Valparaíso a consignación de Samuel Habeland en 1831[8], así como de las tres fanegas de cobre viejo que despacha Manuel Bernal desde Quilimarí[9], o el fondo roto de cobre que manda Valentín Leanin desde Constitución en 1831[10].

[8] Manifiesto de carga de barca *Amerinaca Derby*, Coquimbo, 24 de marzo de 1831. AN, FCM, serie 1, vol. 1733, f. 132.

[9] Manifiesto de carga de goleta nacional *Siempre Feliz*, Coquimbo, 28 de noviembre de 1832. AN, FCM, serie 1, vol. 1734, f. 170.

[10] Manifiesto de carga de goleta nacional *Siempre Feliz*, Coquimbo, 17 de septiembre de 1831. AN, FCM, serie 2, vol. 1742, f. 52.

Del cobre labrado a la cultura del alambique

Como culminación de este proceso de difusión del cobre labrado, se llegó al alambique. Este era el aparato más sofisticado que llegaron a manufacturar los fragüeros de cobre. De su buena calidad dependía el proceso de destilación y la obtención del aguardiente. Pero los artesanos especializados de los valles de Coquimbo y Huasco lograron adquirir suficiente experticia para satisfacer la demanda de sus clientes. Se hizo constante la presencia de alambiques en las haciendas productoras de aguardiente de una amplia región, que comprendía, además del norte chileno, el noroeste argentino (Catamarca y La Rioja), Cuyo (Mendoza y San Juan) y la zona central de Chile (San Felipe, Santiago, San Fernando y Cauquenes). La industria del aguardiente, como la vida cotidiana de todo el Reino de Chile, vivió una verdadera Edad del Cobre.

El registro más temprano de un alambique en Chile corresponde al citado caso de María de Niza (Santiago, 1586). Hasta el momento, es el único alambique del Cono Sur en el siglo xvi. Para la centuria siguiente, los registros se multiplicaron. En Santiago, Francisco de Escobar y su esposa, doña Escolástica Carrillo Machado, realizaron en 1612 la carta de dote para su hija, doña María Carrillo de Escobar. Le entregaron bienes por un valor de $7.600, entre los cuales se incluía un alambique valuado en $12[11]. Poco después, doña Luisa Viera declaró «una alquitara» en su codicilo (1639)[12]. Posteriormente, doña Beatriz de Ahumada declaró «dos alquitaras ordinarias» en su testamento (1641), registro confirmado poco después en el inventario de bienes[13]. Para esa época, el capitán Francisco Rodríguez del Manzano y Ovalle, en su hacienda de Peñalolén, tenía una viña de quince mil plantas; entre las instalaciones y equipamiento para elaborar vinos y aguardientes tenía un alambique[14] (Muñoz Correa, 2014). Por su parte, don Antonio de Utrera Pardo Figueroa declaró en su testamento una viña con bodega y vasija, equipada con un fondo, un perol y un alambique (1674)[15]. Otro caso interesante

[11] Carta de dote de doña María Carrillo de Escobar, Santiago, 14 de diciembre de 1612. AN, Fondo Escribanos de Santiago (FES), vol. 50, f. 283v. Dato gentileza de Alejandro Vera y Juan Guillermo Muñoz.

[12] Codicilo de doña Luisa Viera, Santiago, 24 de marzo de 1639. AN, FES, vol. 183, f. 265.

[13] Testamento de doña Beatriz de Ahumada, Santiago, 13 de agosto de 1641. AN, FES, vol. 189, f. 21v. Inventario de bienes de doña Beatriz de Ahumada, Santiago, 31 de agosto de 1641. AN, FES, vol. 189, f. 27v.

[14] Testamento e inventario de bienes de Francisco Rodríguez del Manzano y Ovalle, Santiago, 25 de abril de 1649 y 26 de marzo de 1650. AN, FES, vol. 207, f. 368 y vol. 212, f. 200. Dato gentileza Juan Guillermo Muñoz.

[15] Testamento del capitán don Antonio de Utrera Pardo Figueroa, Santiago, 20 de febrero de 1674. Citado en Ganter Araya (2007: 47).

es el de Agustina de Amezqueta, de humilde origen. Cuando se casó, no trajo bienes al matrimonio, pero con su inteligencia y trabajo, logró adquirir un alambique de dos arrobas con sus cañones y copa. Así lo reconoció su marido al redactar el testamento (1694)[16]. Por su parte, doña Josefa Montoya Morales registró en su testamento (1695) un alambique con su cañón, un fondo y tres pailas (dos pailas de dos arrobas y la tercera de media arroba)[17].

Los alambiques se difundieron en Chile no solo en la capital, sino también en los corregimientos subalternos. En la Región del Maule, en la estancia de Villavicencio, Mencía de Mieres y Arce poseía un alambique en 1674 (Retamal, 2006). En Mendoza se registraron los alambiques del capitán Juan Amaro de Ocampo y Mayor Carrillo Bohorquez (1647), Antonio Moyano Cornejo (1657), Juan Moyano de Aguilar (1688) y Antonio Moyano Flores (1699). En San Juan, en 1698 se detectó un alambique en la bodega de doña Beatriz Mariel, viuda de Cabañas (Rivera, 2007).

En el Corregimiento de Coquimbo, el alambique más antiguo se localizó en el extremo oriental del Valle de Elqui, en la localidad llamada originalmente Las Gredas y, posteriormente, Pisco Elqui. Tal como se ha mencionado en el capítulo 3, el primer alambique norchileno se registró en el marco del clúster vitivinícola del río Claro, entre Montegrande y Pisco Elqui, particularmente en la hacienda de don Rodrigo Rojas, vecino de la hacienda *La Torre*. Al redactar su testamento (1693), don Rodrigo declaró tener dos fondos y un alambique[18].

Poco a poco, este equipamiento se propagó hacia todo el Corregimiento de Coquimbo. Antonio Gómez poseía un alambique mediano (La Serena, 1695)[19]; por su parte, Jerónimo Ramos Torres también tenía uno (Copiapó, 1700)[20]. Las pequeñas poblaciones chilenas del siglo XVII registraron dieciséis alambiques en sus declaraciones testamentarias, tal como refleja la tabla 11.

---

16 Testamento del capitán Diego de Elgueta, Santiago, 26 de octubre de 1694. AN, FES, vol. 398, folio 308.

17 Testamento de doña Josefa Montoya Morales, Santiago, 3 de febrero de 1695. AN, FES, vol. 378, f. 192. Citado en Ganter Araya (2007: 51).

18 Testamento de Rodrigo Rojas, La Serena, 13 de noviembre de 1693. AN, FNLS, vol. 16, f. 87.

19 Inventario de bienes del maestre de campo Antonio Gómez de Galleguillos, estancia *Pachingo*, La Serena, 24 de abril de 1695. AN, FNLS, vol. 14, f. 216.

20 Inventario de bienes de Jerónimo Ramos Torres, en el valle de Copiapó, 16 de agosto de 1700. AN, FNLS, vol. 15, f. 45v.

Tabla 11
Primeros alambiques registrados en el Reino de Chile, siglos xvi-xvii

Año	Ciudad	Productor
1586	Santiago	María de Niza
1612	Santiago	Francisco de Escobar
1639	Santiago	Luisa Viera
1641	Santiago	Beatriz Ahumada
1647	Mendoza	Mayor Carrillo Bohorquez
1649	Santiago	Francisco Rodríguez del Manzano y Ovalle
1657	Mendoza	Antonio Moyano Cornejo
1674	Maule	Mencía de Mieres y Arce
1674	Santiago	Antonio de Utrera Pardo Figueroa
1688	Mendoza	Juan Moyano de Aguilar
1693	Pisco Elqui /Coquimbo	Rodrigo Rojas y Rivero
1694	Santiago	Agustina Amezqueta
1695	La Serena	Antonio Gómez
1695	Santiago	Josefa Montoya Morales
1698	San Juan	Beatriz Mariel
1699	Mendoza	Antonio Moyano Flores
1700	Copiapó	Jerónimo Ramos Torres

Fuente: Archivo Nacional de Chile (Fondo Notariales de La Serena y Fondo Notariales de Santiago). Archivo Histórico de Mendoza (Protocolos de Escribanos); Retamal (2006); Rivera (2007); Ganter Araya (2007) y Muñoz Correa (2014).

En los años siguientes se verificó la consolidación de la cultura del alambique y el aguardiente en Chile en general, y en La Serena en particular. Antonio de Rivera, en su chacra de *Las Diaguitas*, a dos leguas de Vicuña, tenía un alambique, dos pailas y cuatro arrobas de aguardiente (1704)[21]. El capitán Rodrigo de Rojas y Riveros, en su hacienda de Pisco Elqui incorporó nuevo equipamiento y a comienzos del siglo xviii tenía dos fondos y tres alambiques con sus cañones (1706)[22]. Gaspar Calderas tenía un alambique aviado (La Serena, 1710)[23]. La hacienda *Rucapibi* (valle de Limarí) poseía un alambique de cobre con sus cañones de tres arrobas de capacidad; en Pisco Elqui, la estancia de *Todos los Santos* contaba con tres alambiques de ciento

[21] Testamento de Antonio de Rivera, La Serena, 26 de junio de 1704. AN, FNLS, vol. 14, f. 219-220.

[22] Testamento del capitán Rodrigo de Rojas y Rivero, realizado por su viuda, doña Ana de Guzmán, La Serena, 18 de octubre de 1706. AN, FNLS, vol. 15, folio 5v.

[23] Inventario de bienes de Gaspar Calderas, La Serena, 1710. AN, FNLS, vol. 14, f. 140v.

cincuenta libras de cobre (Valle de Elqui, 1710)[24]. En relativamente poco tiempo, gracias a estos alambiques, los valles de Elqui y Limarí se consolidaron como un emporio de producción y exportación de aguardiente.

El temprano surgimiento del alambique en Chile fue el prolegómeno de un proceso que se consolidó en el siglo xviii y alcanzó su madurez y crisis en la primera mitad del xix. Este itinerario estuvo definido por una serie de factores relevantes, entre los cuales, un papel central cupo al mercado de Potosí.

A fines del siglo xviii, los alambiques de cobre labrado fabricados en Coquimbo llegaban incluso hasta Guayaquil[25], período que coincide con el apogeo de la industria. Pero en los tiempos que siguieron a la independencia, el declive de los alambiques locales acompañó al de la industria del cobre labrado, aunque también se enfrentó con retos específicos: la importación de alambiques extranjeros, fundamentalmente de Estados Unidos, Francia e Inglaterra, de cobre, lata y hierro[26]. Al mismo tiempo, los tradicionales alambiques a leña de cobre labrado se vieron paulatinamente desplazados por la introducción de una innovación tecnológica, el alambique de vapor, que permitía extraer aguardiente con menos impurezas, con un proceso de destilación más controlado, como el que solicitó licencia para producir en Santiago José Robinsson en 1819[27].

A pesar de que los alambiques tradicionales fueron finalmente desplazados, su presencia fue fundamental para sentar las bases de la industria del pisco chileno. Actualmente, los museos de Capel y Mistral, en el Valle de Elqui, exhiben alambiques de cobre labrado, los cuales se presentan en las figuras Q, W, X e Y.

Conclusiones

Los caldereros y fragüeros de cobre fueron actores sociales de singular relevancia en el desarrollo del pisco como producto típico, al asegurar la provisión del alambique, artefacto indispensable para la destilación. La

[24] Inventario de bienes del general Jerónimo Pastene Aguirre, La Serena, 1710. AN, FNLS, vol. 8, f. 187 y 191v.

[25] Manifiesto de carga de navío *El Águila*, Coquimbo, 14 de noviembre de 1788. AN, FCM, serie 1, volumen 1715, f. 203.

[26] Manifiesto de carga de barca *Gabriela*, Coquimbo, 18 de septiembre de 1836. FCM, serie 1, volumen 3181, f. 154. Manifiesto de carga de bergantín inglés *Hermanos*, Valparaíso, 21 de diciembre de 1826. FCM, serie 1, vol. 2653, f. 31.

[27] Solicitud de licencia para producir alambiques, Santiago, 17 de agosto de 1819. AN, FCG, vol. 1050, f. 380.

disponibilidad de las alquitaras fue una aporte relevante para el desarrollo de los alcoholes norchilenos. Como el gran polo de producción de estas manufacturas se hallaba entre Huasco y La Serena, los destiladores norchilenos tenían una ventaja decisiva con relación a sus competidores de las actuales Argentina (San Juan y Mendoza) y Perú (Ica y Arequipa). Los alambiques eran artefactos pesados y de alto precio; los costos del flete eran muy elevados, por este motivo, mientras los competidores trasandinos y peruanos debían conformarse con las alquitaras más livianas y pequeñas, los productores norchilenos disponían de alambiques de mayor calidad a menores costos. Esta ventaja compensó la menor dimensión que las viñas norchilenas con respecto a las cuyanas y peruanas. Esto explica la importancia del clúster de fragüeros de cobre que surgió en el norte chileno.

El desarrollo de la cultura del cobre labrado en el norte de Chile fue posible gracias a la disponibilidad de materia prima; la minería de esta región fue sumamente relevante dentro del espacio regional. Los estudios de Luz María Méndez (2004), insuficientemente considerados hasta ahora por la historiografía chilena, permiten comprender con mayor claridad este fenómeno pues precisamente a partir de este auge minero del norte de Chile, se generaron las condiciones para hacer posible el surgimiento de estos artesanos especializados en la manufactura del cobre.

Los caldereros y fragüeros de cobre levantaron un polo de manufactura de este metal, alentados por la demanda de los mercados internos y externos. Ellos abastecieron las casas y haciendas de utensilios de cobre labrado para atender las más diversas necesidades de la vida cotidiana: para iluminar y calefaccionar las viviendas; para preparar y servir los alimentos; para lavar la ropa y realizar las múltiples tareas de producción casera de conservas. Esta demanda les permitió perfeccionar las técnicas y luego, especializarse en el artefacto más sofisticado: el alambique. La cultura del cobre labrado fue resultado de una tarea larga y colectiva, y, a la vez, una pieza fundamental en el nacimiento y desarrollo del pisco.

Capítulo 7
Botijas y botijeros
(1727-1848)

En sus cuellos oscuros sube
Cuando es ardiente y es amante,
Cuando estaba triste y vencido
Y fue llamado a elevarse
Cantando el himno del fuego
Dorado, rojo y crepitante
Y el Santo Fuego caído
De los cielos vuelve a acordarse.
Sube la greda de los caminos
En cuellos rojos y granates
Y arde, y habla y señorea
Igual que antes, igual que antes.

Gabriela Mistral[1]

El botijero fue otro actor clave en la industria vitivinícola del norte chileno. Su misión era fabricar las tinajas para elaborar y conservar el vino, y las botijas para envasarlo y trasladarlo a los mercados, sobre todo para el transporte marítimo, desde el puerto de Coquimbo hacia ultramar. Los recipientes de cerámica estaban presentes en todo el proceso del vino, desde el lugar de producción hasta el punto de consumo.

La manufactura de botijas era parte de un proceso mayor, a escala regional. Otros polos vitivinícolas también tenían importantes hornos para asegurar la provisión de estos recipientes. El horno botijero fue parte del paisaje vitivinícola de las actuales Argentina, Chile y Perú.

En la viticultura norchilena, las fábricas de botijas se hallaban en el puerto de Coquimbo y en las haciendas vitivinícolas de valles interiores del Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa. La primera misión de los hornos era fabricar las tinajas que se iban a colocar dentro de las bodegas, para elaborar y conservar vinos y aguardientes. Las tinajas eran recipientes muy grandes, con capacidad superior a las diez arrobas (360 litros). Eran objetos voluminosos, pesados y frágiles. En los precarios medios de transporte de la época, y ante la falta de buenos caminos en las zonas de montaña, era imposible trasladarlos por grandes

[1] Gabriela Mistral (1992). «Altos Hornos». En *Antología Mayor*, p. 911.

distancias. Por lo tanto, las tinajas debían fabricarse muy cerca de la hacienda, idealmente dentro de la misma propiedad. Por este motivo, con frecuencia las haciendas debían considerar el horno botijero como parte del proyecto de construcción general del emprendimiento vitivinícola. En algunos casos, el horno botijero se utilizaba solo al principio, para construir las tinajas; una vez colocadas estas dentro del edificio de la bodega, el horno podía quedar en desuso.

Junto con la tinaja, el otro producto de estos hornos era la botija, recipiente más pequeño y ligero (entre una y dos arrobas). Las botijas servían para el comercio y el transporte, sobre todo marítimo. Los barcos de la época solían ir cargados de botijas con vinos, aguardientes y otros productos. En las planicies, las botijas también se podían utilizar para viajes terrestres, particularmente si se disponía de caminos carreteros. En cambio en los caminos de montaña, el recipiente más adecuado para el transporte era el odre de cuero, por ser más liviano y menos frágil que las botijas. En el espacio norchileno, las haciendas tenían algunas botijas de vinos y aguardientes para el consumo local y, por lo general, envasaban en odres de cuero los vinos y aguardientes para remitirlos a los puertos; allí se podían trasvasar a las botijas para continuar viajes por mar.

Por lo tanto, los recipientes de cerámica, tinajas y botijas, se necesitaban tanto en el interior de los valles transversales como en los puertos. En consecuencia, los hornos botijeros eran relevantes en todo el territorio, tanto en las haciendas como en los puntos de embarque. Y los botijeros eran actores sociales muy requeridos en todo el territorio. Junto con la viña y el alambique de cobre labrado, el horno botijero forma la tríada de elementos esenciales de la industria del pisco.

La tradición de los envases de greda

La fabricación de botijas y tinajas para vinos y aguardientes en Chile surgió de la convergencia de dos tradiciones culturales complementarias. Por un lado, los conquistadores españoles aportaron la tradición europea que se había expandido con fuerza durante el Imperio romano. Bajo esta institucionalidad, las ánforas romanas, junto con los caminos y rutas comerciales, facilitadas por la *pax romana*, contribuyeron a estimular la producción y comercio de vinos y alimentos por toda Europa y el norte de África. Después de la caída del imperio, esta tradición se mantuvo viva en la península Ibérica, hasta llegar a América junto con los conquistadores españoles.

En América del Sur, la producción de botijas se consolidó muy pronto. Los españoles introdujeron sus técnicas y, a la vez, los pueblos indígenas tenían

sus propias experiencias en la producción de utensilios de barro cocido. En algunos casos, los pueblos indígenas alcanzaron técnicas y estilos de notable originalidad y belleza, algunos de ellos han sido reconocidos últimamente como Denominaciones de Origen, como los pueblos alfareros de Pomaire y Quinchamalí. En todo caso, lo importante para el presente estudio es destacar que en la sociedad mestiza que surgió en América del Sur a partir de españoles e indígenas, la cultura del barro era un espacio compartido por todos, lo cual facilitó su desarrollo como base para la industria del pisco.

Entre los siglos XVI y XVIII, la producción de botijas fue una actividad importante en las zonas vitivinícolas de América del Sur. En general, coincidían las condiciones ambientales para esta actividad, pues los polos de viñedos de esta región se encuentran en zonas áridas (12 a 50 mm anuales de precipitaciones en la costa peruana; 100 en Coquimbo; 200 en Cuyo y 300 en el valle central de Chile). Ello determina que en esos lugares casi no haya bosques y la madera sea escasa; por lo tanto, la demanda de envases para elaborar, conservar y transportar el vino no se podía solucionar con barriles de madera; la alternativa de las botijas y tinajas de greda resultaba la solución ambientalmente más sustentable.

Los polos vitivinícolas de América del Sur se destacaron, precisamente, por sus fábricas de botijas. En Perú, los estudios arqueológicos de Prudence Rice en Moquegua han permitido conocer detalles de esos hornos (Rice, 2010). Un caso interesante fue la hacienda *Macacona* (Ica), la cual se especializó, puntualmente, en la fabricación de envases; hacia mediados del siglo XVIII, su producción oscilaba entre ochocientas y novecientas botijas al año (Soldi, 2005: 341). En el Corregimiento de Ica, para el período 1700-1745, el historiador peruano Lorenzo Huertas detectó cincuenta y tres haciendas vitivinícolas, nueve de las cuales tenían hornos botijeros (Huertas, 2012: 100-102). Prácticamente una cada cinco haciendas tenía sus propias instalaciones para fabricar recipientes de cerámica. Las grandes haciendas de Cuyo y Chile también contaban con hornos botijeros (Lacoste, 2006; Premat, 2015).

El recipiente de greda fue el envase principal para vinos y aguardientes del sur de América durante varios siglos. Los envases de vidrio ingresaron tardíamente, recién hacia el último tercio del siglo XIX. Previo a ello hubo algunos emprendimientos dedicados a fabricar piezas de vidrio, pero no estaban orientados a las botellas. En 1617 había en Perú dos hornos de vidrio, uno en Lima y otro en Ica; a mediados del siglo XVII se detectaron cuatro hornos de vidrio en Ica; parte de la producción se destinaba al mercado de Potosí (Soldi, 2005: 335-336). En 1704 se documentó el obraje

de hacer vidrio de la hacienda *Macacona* (Ica). Esta fue administrada por empresarios laicos durante medio siglo, hasta dar a manos de los jesuitas, quienes la controlaron durante catorce años, hasta su estatización y cierre. Llegaron a trabajar allí seis oficiales vidrieros; en el inventario de 1767 se detectaron numerosas piezas de vidrio, incluyendo «garrafas, aceiteras, vinagreras, chicheras, vasos, limetas, frasquitos, tinteros, pomos lamparines, etc.» (Soldi, 2005: 341). Después de la confiscación de los bienes de los jesuitas, los nuevos administradores no fueron capaces de mantener la producción y el proyecto se frustró. Durante un buen tiempo, los envases de vinos y aguardientes seguirían siendo de greda.

Fábricas de botijas en el norte de Chile

Doce hornos botijeros fueron registrados en el norte de Chile entre comienzos del siglo xviii y mediados del xix. Corresponden a Fondos Judiciales de Vallenar, Elqui, Illapel y Copiapó, complementados con el Fondo de Notariales de La Serena. El registro más antiguo fue el horno botijero de la hacienda *La Torre*, en la localidad de Pisco Elqui. Según los documentos, en 1727 esta fábrica de botijas era ya vieja. De acuerdo a la evidencia disponible, el primer horno botijero norchileno lo construyó don Pedro Cortés y Mendoza a fines del siglo xvii. Mayores datos se han señalado en el capítulo 3 de este libro.

En 1735 se registró el segundo horno botijero más antiguo en la hacienda *El Cobre*, Copiapó, del alférez Tomás Pérez[2]. Por otro lado, la inscripción más tardía encontrada hasta el momento es de 1848, cuando en la partición de bienes de Juana Niño de Cepeda se registró un «horno de quemar tinajas en mal estado», en la hacienda de *Puente Negro*, en Vallenar. Cabe destacar que en el período comprendido entre estos dos casos, se encontraron también hornos de tinajas en los valles de Huasco (Vallenar y Huasco Alto) y Elqui (Diaguitas, Montegrande, Chapilca, Tierra Amarilla y Vicuña).

Los hornos tenían características interesantes. En la hacienda de Toribio Gayón había «2.000 adobes para horno de tinajas que está empezando a abrir el hueco»[3]. En lo relativo al precio, su tasación dependía del estado, pero podía variar entre $3 y $30. El horno tasado en $3 estaba en mal estado, todos los «servibles» valían más de $14. Finalmente, de las once haciendas que poseían horno de hacer tinajas, diez consignaron que también tenían bodega y nueve, instrumentos para extraer aguardiente. Tres haciendas consignaron

[2] Testamento de Tomás Pérez, 1735. AN, FJCpp, legajo 14, pieza 6, f. 4-9.
[3] Juicio por mejor derecho a quebrada, La Serena, 1824. AN, FNLS, vol. 915, f. 1-218.

entre mil y dos mil plantas de viña, una no especificó la cantidad, y todas las demás tenían entre dos mil y diez mil. En la tabla 12 se presentan los registros encontrados, ordenados cronológicamente.

Tabla 12
Hornos de tinajas en haciendas vitivinícolas
(norte de Chile 1726-1848)

Nombre	Horno de botijas	Plantas de vid	Año	Lugar
Hacienda *La Torre*	horno botijero	9.500	1727	Pisco Elqui
Hacienda *El Cobre*	horno de quemar tinajas	2.000	1735	Copiapó
Hacienda *El Cobre*	horno de quemar tinajas	2.036	1750	Copiapó
Francisco Rivera y Rojas	horno de tinajas	s/d	1750	Diaguitas (Elqui)
Capitán Diego Álvarez de Tovar	horno de hacer tinajas	4.000	1763	Tierra Amarilla (Copiapó)
Eusebio Arquero	horno de quemar tinajas servible	6.501	1783	Diaguitas
Lucas de Iglesias y Micaela Pinto	horno de tinajas, $20	5.569	1807	Diaguitas (Elqui)
Lucas de Iglesias y Micaela Pinto	horno de tinajas, $25	9.462	1807	Chapilca (Elqui)
Toribio Gayón	2.000 adobes para horno de tinajas que está empezando a abrir el hueco, tasado en $24	9.000	1824	La Serena
Inés Pinto	horno de quemar vasija, $14	2.015	1833	Montegrande
Francisco Molina, Dolores Rodríguez	horno de tinajas útil, $16	1.700	1842	Diaguitas (Elqui)
Gregorio Cruz y Rosario Torres	horno de botijas $30	1.801	1846	Huasco Alto
Hac. *Puente Negro*	horno de quemar tinajas en mal estado, tasado en $3	1.166	1848	Vallenar

Fuente: elaboración propia, a partir de Inventario de bienes de la hacienda *La Torre* (ver capítulo 3); Testamento de Tomás Pérez, *El Cobre*, 1735. AN, FJCpp, legajo 14, pieza 6, f. 4-9; Partición de bienes de Tomás Pérez, *El Cobre*, 1750. AN, FJCpp, legajo 14, pieza 6, f. 20-21v; Inventario de bienes de Francisco Rivera y Rojas, Diaguitas, 1750. AN, FNLS, vol. 37, f. 237-240; Inventario de bienes de capitán Diego Álvarez de Tovar, 1763. AN, FJCpp, legajo 1, pieza 8, f. 9-18; Inventario de bienes de Eusebio Arquero, Diaguitas, 1783. AN, FNLS, vol. 45, f. 213-216v; Testamento de Lucas de Iglesias y Micaela Pinto, Diaguitas, 1807. AN, FNLS, vol. 37, f. 257-265; Juicio de Toribio Gayón por mejor derecho a una quebrada, La Serena, 1824. AN, FNLS, vol. 915, f. 1-218; Partición de bienes de Inés Pinto, Montegrande, 1833. AN, FJE, legajo 3, pieza 15, f. 1-6; Partición de bienes de Francisco Molina y Dolores Rodríguez, Diaguitas, 1842. AN, FJE, legajo 3, pieza 9, f. 1-6; Inventario de bienes de Gregorio Cruz y Rosario Torres, Huasco Alto, 1846. AN, FJV, legajo 20, pieza 35, f. 3-4; Testamento de Juana Niño de Cepeda, Vallenar, 1848. AN, FJV, legajo 21, pieza 10, f. 8-15.

Un centro famoso por la producción de vasijas fue, justamente, la localidad de Las Gredas, situada a cien kilómetros al este de La Serena. Este nombre se debe a su relevancia en la fabricación de botijas y tinajas, pues allí «indios y españoles en el siglo xvi extraían el material para fabricar las botijas pisqueras» (Cortés, 2005: 51). El horno botijero de la hacienda *La Torre*, levantado por don Pedro Cortés a fines del siglo xvii, consolidó esta costumbre. Este fue el origen del nombre de Las Gredas, que aparece en la documentación colonial después de la consolidación de la hacienda.

Con el transcurrir del tiempo, a fines del siglo xix Las Gredas se transformó en La Unión, para conmemorar la actividad solidaria de los vecinos ante una emergencia sanitaria; poco después, se volvió a cambiar el nombre para adoptar, en 1936, el de Pisco Elqui, apelativo emblemático de la Denominación de Origen. De todos modos, «Las Gredas» sigue presente allí como un clamor popular de los vecinos, que lo emplean para denominar sus cabañas y posadas abiertas al turista (figura Z).

Los botijeros tenían capacidad de fabricar tinajas y botijas, a la vez que desarrollaban otras actividades productivas. Como la viticultura del norte de Chile fue pequeña en el siglo xviii, la demanda no era suficiente para justificar una especialización con dedicación exclusiva. Por este motivo, en los censos nadie se declaraba a sí mismo como botijero. En el Empadronamiento de 1738, ningún sujeto declaró que su oficio fuera ser botijero. Además de hacendados, estancieros y mineros, había arrieros, barberos, albañiles, caldereros, sombrereros, herreros y hasta arriadores de leña. Pero ni uno solo se reivindicó alfarero o botijero[4]. Posiblemente los albañiles y caldereros hayan sido, a la vez, botijeros a tiempo parcial en los períodos de demanda.

De todos modos, la fabricación de botijas y tinajas fue una preocupación constante de los viticultores de la zona. Surgieron así diversas iniciativas de hornos botijeros para asegurar el abastecimiento de estos envases. En el siglo xviii había varias haciendas involucradas en esta actividad. Así lo informó el procurador del gobierno de Chile, don José Antonio de Gavino y Sereno, en un informe sobre el Corregimiento de Coquimbo, fechado el 18 de agosto de 1759, en el cual consignó que «se fabricaban botijas en varias haciendas»[5]. De todos modos, el envase fue motivo de preocupación de las clases dirigentes y generó varias iniciativas para incrementar la producción.

[4] Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 8-93v.

[5] Informe del procurador José Antonio de Gavino y Sereno, Santiago, 18 de agosto de 1759. AN, FCG, vol. 533, f. 159.

A mediados del siglo xviii, el convento de Santo Domingo formuló un proyecto para instalar una fábrica de botijas en La Serena. Para avanzar en esta dirección, el superior de la Orden de Predicadores, fray Ambrosio Henríquez, elevó una solicitud al presidente de la Real Audiencia de Chile, el 22 de junio de 1759, a través de la cual solicitaba autorización para «fundar un laboro de botijas para el transporte de los vinos y aguardientes de aquél puerto»[6]. La idea era asegurar el abastecimiento de envases para «los vinos y aguardientes que no se trafican a puertos intermedios y al del Callao por falta de vasija»[7]. Para recuperar la inversión inicial, el dominico solicitaba el privilegio de monopolio por diez años. La idea fue bien acogida por las autoridades, que coincidieron en valorar la importancia que tenía la producción de vinos y aguardientes en Coquimbo, y la consiguiente necesidad de botijas para su exportación. El Cabildo de La Serena resolvió informar favorablemente la petición[8]. La propuesta fue aceptada, aunque el plazo de monopolio se acortó de diez a ocho años, «con la precisa condición de que dentro de uno (un año) ha de tener corriente y habilitada dicha fábrica»[9]. Con esta iniciativa se esperaba resolver el problema y asegurar el abastecimiento de botijas para todos los productores de vinos y aguardientes del Corregimiento de Coquimbo.

Todas las expectativas se vieron frustradas cuando la fábrica no se logró instalar. Esta situación prolongó el desabastecimiento de la industria y redujo las capacidades para exportar aguardiente al Callao. Ante estas perspectivas, surgió un segundo proyecto, esta vez, impulsado por el sector laico. En 1762, dos años después de vencido el plazo para la instalación de la fábrica, se formuló una nueva propuesta.

La idea era construir un horno de botijas en la hacienda de José de Recabarren, en las inmediaciones de La Serena. El proyecto apuntaba a contratar un oficial botijero en la ciudad de Arica, para asegurar la calidad de las vasijas que se iban a fabricar en Coquimbo[10]. Para realizar esa inversión, se solicitaban las mismas condiciones que se había concedido a los dominicos, es decir, ocho años de monopolio en la producción de vasijas.

---

6 Carta de fray Ambrosio Henríquez al presidente de la Real Audiencia, Santiago, 22 de junio de 1759. AN, FCG, vol. 533, f. 159.

7 Construcción de botijas en Coquimbo, Santiago, 1762. AN, FCG, vol. 533, f. 157v.

8 Amunátegui Solar (1928: 127).

9 Sobre la fábrica de botijas en convento de Santo Domingo, Coquimbo, 1759. AN, FCG, vol. 533, f. 172.

10 Construcción de botijas en Coquimbo, Santiago, 1762. AN, FCG, vol. 533, f. 158.

No se han encontrado registros sobre el desenlace de esta iniciativa, pero no consiguió los objetivos propuestos, ya que en 1784 el gobernador de la provincia, Gregorio Dimas Echaurren, solicitó permiso nuevamente para establecer una fábrica de «vasijas y botijambre de barro» para depositar licores y proveer las aguadas de los navíos que transitaban sus puertos, con el fin de «fomentar el comercio de la provincia», ya que «con ella se podrían mantener muchos operarios, se facilita más bien la extracción de los muchos vinos y aguardientes que produce, que acaso no han tenido giro por esta falta y en solo este renglón de saca (…) de los reales derechos que deben producir los salarios de los obreros en la circulación incesante de compras y permutas (…)»[11]. Se pedía un monopolio de la producción por diez años, argumentando que luego «los obreros que se irán educando en la fábrica (podrán) por sí o con el auspicio de otros trabajar libremente en el mismo ramo de la industria (…)»[12]. El presidente y capitán general Ambrosio de Benavides dio su consentimiento para que el gobernador de Coquimbo estableciera la fábrica y vendiese las botijas a 10 reales la arroba[13].

Tampoco se ha logrado registrar el resultado de estas gestiones, pero los tres proyectos indican que había una fuerte necesidad de botijas en el norte chileno para trasladar los vinos y aguardientes, y que la producción de pequeña escala en las haciendas resultaba insuficiente para la magnitud de la producción vitivinícola y su comercio de la región.

Tamaños y medidas de los recipientes de cerámica

Las dimensiones de los envases de greda se ajustaban a las posibilidades de los productores y las demandas de los mercados y sistemas de transporte. Los hornos botijeros, dado su carácter artesanal, tendían a fabricar recipientes de distintas formas y tamaños. Las tinajas de las bodegas exhibían grandes variaciones. En cambio, los envases para el transporte tendían un poco más hacia la estandarización, pues ello facilitaba las actividades del transporte y el comercio.

Los viajeros han dejado algunas referencias sobre las medidas de estos recipientes, aunque un tanto imprecisas. El ya citado Gabriel Lafond, hacia 1822, detectó que «estos aguardientes se conservan en pipas de tierra de

[11] Sobre la fábrica de botijas en La Serena, Santiago, 20 de septiembre de 1784. AN, FCG, vol. 697, f. 232.
[12] AN, FCG, vol. 697, f. 232v.
[13] AN, FCG, vol. 697, f. 236v.

diferentes dimensiones, que contienen de 25 a 150 botellas» (Huertas, 2008: 75). El documento muestra la gran variabilidad de sus dimensiones: la capacidad podía variar de una a seis veces. Ello muestra que no era fácil detectar un patrón estandarizado.

La capacidad de estos recipientes de cerámica era variable, lo mismo que las unidades de medida. Durante la época colonial, la unidad de medida de capacidad para líquidos era la arroba, equivalente a 35,2 litros. Esta medida estuvo vigente durante los trescientos años de dominación española. Después de la independencia, comenzaron los cambios. En 1824, Gran Bretaña definió el galón imperial, equivalente a 4,5 litros. Luego, el prestigio de Francia comenzó a promover el sistema métrico decimal, con el empleo del litro. Este fue adoptado en Chile a partir de 1848, en Buenos Aires en 1857 y en el resto de la Argentina en 1863. Por lo tanto, las fuentes experimentan cambios a partir de estas variaciones. Es importante tener en cuenta estas medidas y sus equivalencias para analizar el tema de las vasijas de cerámica (tinajas, botijas, piscos y pisquitos), usadas para elaborar, conservar y transportar alimentos y bebidas.

Las tinajas que formaban la vasija de las bodegas para elaborar y conservar vinos y aguardientes presentaban grandes oscilaciones. Como permanecían fijas en el mismo lugar, sin mayor necesidad de desplazamiento, podían alcanzar grandes dimensiones, llegando a superar a veces las diez arrobas.

La botija era el envase más utilizado para el transporte de vinos y aguardientes en largas distancias en carretas o en barcos. Eran parecidas a las ánforas romanas, de forma cilíndrica y alargada. En el espacio rioplatense-pampeano, era muy popular la botija de Mendoza. Este era un recipiente estandarizado, con una capacidad de dos arrobas. En Chile la situación era distinta, porque no había caminos aptos para carretas. La única excepción fue la ruta Valparaíso-Santiago, construida a fines de la década de 1790. El transporte terrestre de vinos y aguardientes se hacía a lomo de mula y no en carretas; por este motivo, no había botijas carreteras como en Mendoza. Pero sí florecieron las botijas para el transporte marítimo. Los barcos llevaban con frecuencia botijas de vino y aguardiente. También se usaba en las casas y en las pulperías. Por lo general, las botijas chilenas tenían una capacidad de 1 @, pero en algunos casos también podían contener 1 ½ @. Por ejemplo, el cargamento de aguardiente de uva que se remitió desde Coquimbo hasta el Callao, a bordo de la *Santa Teresa* (1792), estaba formado por diecisiete botijas de aguardiente de la tierra, con un total de 24 @. Por lo tanto, cada botija contenía 1,41 @. En 1787, el barco *El Águila*

exportó de Coquimbo hacia el Callao y Guayaquil, 284 botijas de vino con 440 @. Por consiguiente, cada botija llevaba 1,54 @. En 1792 zarpó de Coquimbo el *Diligencia* con rumbo al Callao, con un cargamento de veintiocho botijas de aguardiente que, en conjunto, representaban 40 @; cada botija tenía una capacidad de 1,41 @. En 1788, el *Valdiviano* zarpó de Valparaíso con una botija de 1 ½ @ de pisco. En 1811, el *Perla* llevó de Coquimbo al Callao veinticuatro botijas de aguardiente con 36 @, con una capacidad de 1,5 @ por cada botija.

Tabla 13
Tamaños y capacidades de botijas
(Chile y Perú, siglos xviii y xix)

Tipo de envase	Envase específico	Capacidad en medida original	Capacidad en litros
Botijas	Botija carretera Mendoza	2 @	72
	Botija bodeguera	3 @	108
	Botija marina chilena	1 ½ @	54

Fuente: elaboración propia a partir de AN, FCM, serie 1, registros de aduanas.

Conclusiones

La provisión de recipientes de greda fue una de las ramas clave de la vitivinicultura del norte chileno entre los siglos xvi y xix. Los hornos botijeros funcionaron como eficaces proveedores de dos envases principales: tinajas y botijas. Las tinajas tenían grandes dimensiones y permanecían fijas en un lugar, por lo que eran parte del equipamiento de las bodegas. Se usaban para la fermentación del mosto, la elaboración y conservación del vino. Por su parte, las botijas eran más pequeñas, de 1, 1 ½ o 2 arrobas de capacidad. Se utilizaban preferentemente como envases para los viajes largos, sobre todo en carreta y en barco.

En el norte de Chile se levantaron hornos de botijas tanto en los puertos como en los valles. Los hornos botijeros de las zonas de producción debían asegurar el abastecimiento de las tinajas para las bodegas. También aportaban con botijas, que servían para transportar una parte del aguardiente hasta los puertos. Otra parte de estos destilados se llevaba en odres de cuero.

Asimismo, en los puertos también se requerían hornos botijeros para envasar el aguardiente que llegaba en odres de cuero, y transbordarlo a los barcos.

Se puso en marcha entonces una intensa actividad de fabricación de envases de greda. Botijas y tinajas fueron parte central del paisaje vitivinícola del norte de Chile durante cuatrocientos años. En los siglos XVIII y XIX, los documentos registraron la presencia de doce hornos botijeros: siete en el Valle de Elqui y cinco en el norte, en los valles de Copiapó y Huasco. El más antiguo era el horno de la hacienda *La Torre*, en el Valle de Elqui, junto al río Claro, en la localidad actualmente llamada Pisco Elqui.

También se trazaron varios proyectos para levantar fábricas más grandes, muchas veces sin éxito. El sistema más eficiente fue el de pequeños emprendimientos, dispersos a lo largo del territorio, entre los valles y los puertos.

Detrás de esta infraestructura de hornos para fabricar recipientes de cerámica, estaban los artesanos especializados: los botijeros. Aunque invisibilizados en los registros oficiales, asumieron un papel central en la historia vitivinícola del norte de Chile, junto a los viticultores, los arrieros y los fragüeros de cobre. Con su trabajo silencioso y eficaz, ellos se constituyeron también en cofundadores del pisco chileno.

Capítulo 8
El pisco como contenedor multiuso (1775-1864)

> Quedamos responsable a entregar al señor don Enrique Nagle los artículos siguientes puestos a bordo en el puerto de Valparaíso: 48 piscos de chirimoya de buena calidad igual a la que ha fabricado todos los años en Pisco el señor [ex presidente del Perú, Domingo] Elías.
>
> Contrato compraventa,
> Santiago, 14 de febrero de 1846[1].

La palabra «pisco» se utilizó para llamar al envase de greda utilizado para transportar alimentos y bebidas en los barcos que unían los puertos del Pacífico Sur de América en los siglos xviii y xix. Durante ese lapso, los marineros, transportistas, comerciantes y demás actores involucrados en la actividad, se acostumbraron a estos recipientes como parte de su vida cotidiana. Todavía pueden observarse los piscos en museos de Perú y Chile.

En ambos países se ha difundido la tesis del recipiente como origen del aguardiente de uva denominado pisco. Existe una tendencia a asociar ambos elementos. Por ejemplo, en Chile, el destacado folclorólogo Oreste Plath ha señalado taxativamente: «Con el nombre de pisco se conoció la vasija en que antes se importaba el legítimo aguardiente de Pisco» (Plath, 1981: 70). Como se ha señalado en la introducción, el prestigio de este autor, primer folclorista chileno, y el éxito editorial de su obra, con sucesivas reediciones y reimpresiones, contribuyeron a la propagación, consolidación y estandarización de este enfoque. De todos modos, esta tesis tiene que ser contrastada con los datos de los registros de aduana. ¿En qué medida el pisco fue el envase para transportar el «legítimo aguardiente de Pisco»? ¿No se utilizó también para envasar otras bebidas y alimentos? ¿Cuál fue el ciclo histórico de este contenedor?

[1] Constancia de recibo de mercancía, Santiago de Chile, 14 de febrero de 1846. AN, Fondo Judiciales de Santiago (FJSgo), legajo 1016, pieza 1, f. 1.

El ciclo del «pisco» como envase

Dentro de este contexto de hegemonía del uso de los recipientes de greda para envasar bebidas, surgió una variedad específica, empleada sobre todo para el transporte marítimo: el pisco. La relevancia del pisco como envase ha sido recurrentemente destacada por la historiografía peruana (Huertas, 2008 y 2012; Dargent, 2013).

La forma que tenían los piscos y los pisquitos los describe el viajero Gabriel Lafond, quien visitó la ciudad de Pisco hacia 1822. En su obra *Remembranzas de Guayaquil, Lima y Arica* dejó impreso lo siguiente: «El depósito tiene la forma de una betarraga y el orificio está situado en la parte ancha. El interior está revestido de brea mineral, que impide la filtración. Esta masilla da un sabor desagradable al licor, el que, por lo demás, se conserva claro y límpido como el kirsch» (Huertas, 2008: 75).

Otro viajero europeo que recorrió el Perú en esos años fue Ernst Middendorf, y también entregó sus observaciones sobre los pintorescos recipientes llamados piscos:

> La estación, un modesto depósito, estaba repleto de fardos de algodón y grandes botijas, en las que se exporta el aguardiente de uva de Ica. Estos característicos recipientes son fusiformes, puntiagudos abajo y arriba redondeados en forma de pera. Como no tienen ninguna superficie plana que les sirva de apoyo, se les colocan en fila contra la pared. (…) Destilado el aguardiente, se llenan con él las curiosas botijas llamadas piscos, nombre que proviene probablemente del puerto donde generalmente se embarcan para su exportación. Las botijas tienen forma oval alargada y abajo rematan con una firme punta redondeada y apoyadas en ésta, se recuestan en la pared o unas contra otras. Las botijas se fabrican en el mismo valle, con una arcilla que se encuentra a cierta distancia de las haciendas de la familia Quintana. Parece que esta industria existe aquí desde tiempos inmemoriales, ya que los antiguos peruanos habían sido habilísimos alfareros (citado en Huertas, 2008: 79-80).

El texto aporta esclarecedores datos sobre las formas de los piscos, sobre todo la ausencia de base plana. Ello remite a la tradición de los antiguos aríbalos incaicos, lazo cultural que el mismo autor destaca en su relato.

También se menciona la existencia de estos recipientes en algunas partes de Chile, sobre todo en Chiloé, que dependió directamente del gobierno de Lima en los últimos cuarenta años de su historia colonial. Entre 1780 y 1820, piscos y pisquitos llegaban con regularidad hasta los puertos de Chiloé.

Oreste Plath, en su calidad de director del Museo de Arte Popular Americano, presenció algunos vestigios de estos recipientes en los hogares y museos de la Isla Grande. A estas piezas aríbalas «se las ha encontrado como entierros conteniendo monedas en su interior y cerca de antiguos, viejos árboles» (Plath, 1973: 12).

Nótese el concepto «piezas aríbalas» usado por este antropólogo. Esta observación de Plath coincide con la ya citada de Middendorf. Con estos términos, se presenta un lazo cultural entre esos recipientes y los antiguos aríbalos incas. Más adelante se incluyen nuevas referencias a este vínculo.

Los fragmentos aportados por cronistas e historiadores sirven como base para contextualizar el tema. En la presente investigación se ha avanzado en el estudio sistemático mediante compulsas de los repositorios coloniales para identificar algunos patrones. Los datos de las aduanas han permitido conocer las características de este recipiente, incluyendo medidas, usos, funciones y ciclo histórico.

El ciclo histórico del pisco como envase se extendió desde fines del siglo xviii hasta fines del xix. La historiografía peruana ha detectado el uso de este recipiente a partir de 1775 (Huertas, 2012: 125). En las aduanas chilenas, el registro más antiguo data de 1787 y corresponde al barco *Nuestra Señora del Tránsito*, el cual registró «un pisquito de vinagre» como rancho[2]. El último caso se protocolizó en 1864 en la fragata italiana *Trinidad*, que zarpó del puerto de Huacho, en el norte del Perú, y llegó al puerto de Ancud, en Chiloé, con veinticinco piscos de aguardiente. Dentro de ese período de ochenta y nueve años se engloba todo el movimiento de piscos como envases, registrados en las aduanas de Chile.

Conviene aclarar que en la presente investigación se compulsaron los libros de aduanas chilenas, desde los primeros registros hasta 1864. Por lo tanto, no se registraron las fuentes con posterioridad a esa fecha. Es posible que futuras investigaciones puedan encontrar más evidencia y extender el ciclo histórico del pisco-envase por unos años más. Ahora lo que interesa es focalizarse en el período examinado en el presente estudio.

Piscos de miel, cerveza y aceitunas

La hegemonía política, económica y comercial del Virreinato del Perú influyó en la imposición de una palabra de origen quechua —pisco— como

[2] Manifiesto de rancho del paquebot *Nuestra Señora del Tránsito*. Origen: Lima. Destino: Coquimbo, 27 de abril de 1787. AN, FCM, serie 1, Aduana de Coquimbo, vol. 1717, f. 121.

nombre del contenedor más popular del transporte marítimo del Pacífico Sur de América en la época. Los puertos del Callao, Lambayeque, Paita, Pisco y Arica utilizaban con frecuencia estos recipientes como envases para los productos que cargaban y descargaban de los barcos que circulaban por los mercados de la región. Todavía no tenemos un estudio detallado y específico de la historia de estos contenedores. Pero hay varias referencias en la bibliografía.

La literatura especializada en la historia del pisco peruano ha dedicado espacio considerable a describir y explicar la importancia de este envase. También se han publicado fotografías a todo color, para difundir imágenes de estas vasijas. Sin embargo, al referirse a las funciones de este envase, el relato oficial peruano solo menciona el transporte de aguardiente, excluyendo la información sobre los múltiples usos que tenían los piscos y pisquitos.

De acuerdo a la evidencia documental registrada en los archivos de aduana, los piscos y pisquitos tenían múltiples usos. Servían como envase para diversos alimentos, bebidas, condimentos y otros productos. Los barcos llevaban piscos de miel y tamarindo; manteca y aceitunas; vinagre y ají; entre las bebidas alcohólicas, los piscos se usaban para envasar cervezas y aguardientes de uva, de chirimoya y de caña de azúcar.

El vinagre y la cerveza fueron líquidos transportados en los piscos. A veces se utilizaba como parte del rancho, es decir, las provisiones de consumo de la tripulación del barco durante el viaje. Un ejemplo es el citado caso del barco *Nuestra Señora del Tránsito*, que llevó dentro del rancho «un pisquito de vinagre»[3]. Con respecto a la cerveza, un ejemplo interesante se registró en 1862, cuando la barca chilena *Vitalia* se preparó para viajar desde Lota hasta la isla de Chiloé. Dentro de la lista de provisiones para rancho, se incluyó «medio pisco de cerveza»[4].

Entre los condimentos y productos para gastronomía, los piscos se usaban también para transportar manteca y ají. En el marco de las industrias derivadas de la ganadería, la manteca era un producto graso utilizado para la preparación de alimentos. Así como en España se usaba el aceite de oliva para cocinar, esa misma función cumplía la manteca en el Cono Sur de América. La manteca también se envasaba en piscos. Así se documentó en un pago realizado en Chiloé, en 1831, en el cual se dejó constancia de la cancelación de una deuda en especie, incluyendo como parte de pago «un pisco de manteca»[5]. Por su parte, el ají era

[3] Manifiesto de rancho del paquebot *Nuestra Señora del Tránsito*. Origen: Lima. Destino: Coquimbo, 27 de abril de 1787. AN, FCM, serie 1, Aduana de Coquimbo, vol. 1717, f. 121.

[4] Manifiesto de rancho de la barca *Vitalia*. Origen: Lota. Destino: Ancud, 25 de julio de 1862. AN, Fondo Tesorería y Aduana de Chiloé (FTACH), caja 10, legajo 2 del mes de agosto, f. 66.

[5] Informe de pago del documento 274, 30 de noviembre de 1831. AN, FTACH, vol. 24, f. 25.

un condimento de singular relevancia en la gastronomía regional, tanto en Perú como en Chile. Ha trascendido hasta la actualidad a través del ají rocoto y el cacho de cabra, respectivamente. En el siglo XIX, los piscos se utilizaron como envases para el ají, como el que fue transportado por el bergantín chileno *San Francisco* en 1835 y se registró en la Aduana de Chiloé[6].

El tamarindo y sobre todo la miel, también eran alimentos apreciados en la época, y se transportaban en piscos. Por ejemplo, el 28 de diciembre de 1826 llegó a Valparaíso el bergantín peruano *Ayacucho*, con dos piscos de miel, valuados en $5 cada uno[7]. Posteriormente, el 5 de enero de 1830, el *General Pinto* embarcó en Perú trece pisquitos de miel para llevar hasta el puerto de Coquimbo[8]. Poco después, el 19 de noviembre registró otros nueve piscos de miel[9]. Por su parte, el 10 de noviembre de 1837, la barca *Miguel* ingresó en el puerto de Valparaíso con una carga que incluía «un pisquito con 1 ½ arroba de tamarindos, a $4 la arroba»[10].

Las aceitunas también se transportaban en piscos. Por ejemplo, en 1836, el buque *Independencia* llevó un pisco de aceitunas de Valparaíso a Copiapó[11]. En 1841, el barco chileno *Manuel* viajó de Paita a Valparaíso, llevando entre sus cargas cuatro piscos de aceituna en caldo[12]. Poco después, en 1849, el barco chileno *Highlander* llegó a Valparaíso con «un pisco de aceitunas». Otro barco chileno, el *Martina Oresqui*, en un viaje realizado en 1859 de Pisco hasta Chiloé, llevó seis pisquitos de aceitunas, con un peso de 270 libras. También registró un pisco de aceitunas el barco chileno *Los Hermanos*, que viajó del Callao a Chiloé en 1861.

Los aguardientes de chirimoya y caña de azúcar también se transportaron en los barcos, fraccionados en piscos. En 1830, el *General Pinto* llevó

---

6 Permiso de embarque del bergantín nacional *San Francisco*, Ancud, 2 de noviembre de 1835. AN, Fondo Tesorería y Aduana de Chiloé, vol. 27, f. 54.

7 Registro de la Aduana de Valparaíso, 28 de diciembre de 1826. AN, FCM, serie 1, vol. 2667, f. 42.

8 Manifiesto por menor del bergantín *General Pinto*, 5 de noviembre de 1830. AN, FCM, serie 1, Aduana de Coquimbo, vol. 1731, f. 147.

9 Manifiesto del bergantín *General Pinto* procedente de La Serena, 19 de noviembre de 1830. AN, FCM, serie 1, Aduana de Coquimbo, vol. 1731, f. 94.

10 Manifiesto por menor de mercancías, 10 de noviembre de 1937. AN, FCM, serie 1, Aduana de Valparaíso, vol. 3224, f. 281.

11 Solicitud de embarque del bergantín *Independencia*. Origen: Valparaíso. Destino: Copiapó, 23 de abril de 1836. AN, FCM, serie 1, Aduana de Copiapó, vol. 1601, f. 218.

12 Manifiesto de mercaderías del bergantín *Manue*l. Origen: Payta y Talcahuano. Destino: Valparaíso, 20 de enero de 1841. AN, FCM, serie 1, Aduana de Valparaíso, vol. 3420, f. 48.

cinco pisquitos de aguardiente de caña desde el Callao hasta Coquimbo[13]. Tres lustros más tarde, el ex presidente de Perú y hacendado del valle de Ica, don Domingo Elías, exportó desde el puerto de Pisco hasta el de Valparaíso, doscientos piscos de aguardiente de chirimoya[14]. El tema se examina en profundidad más adelante. Por ahora, lo importante es señalar el patrón: los piscos eran contenedores utilizados para envasar y transportar diversos alimentos y bebidas. La tabla 14 entrega un panorama general.

Tabla 14
Bebidas y alimentos varios envasados en piscos (1787-1862)

Año	Barco	Origen	Destino	Carga
1787	*N.S. del Tránsito*	Lima	Coquimbo	1 pisquito de vinagre
1826	*Ayacucho*	Perú	Valparaíso	2 piscos miel
1827	*Ayacucho*	Perú	Desconocido	3 piscos miel
1830	*General Pinto*	La Serena	Desconocido	9 piscos miel
1830	*General Pinto*	Desconocido	Desconocido	4 piscos miel
1830	*General Pinto*	Perú	Desconocido	13 pisquitos miel
1830	*General Pinto*	Desconocido	Coquimbo	4 piscos miel
1831	*s/d*	Chiloé	Desconocido	1 pisco de manteca
1832	*Santa Cruz*	Cerro Azul	Valparaíso	6 pisquitos miel
1832	*Santa Cruz*	Cerro Azul	Valparaíso	7 pisquitos miel
1835	*San Francisco*	Valparaíso	Chiloé	1 pisco de ají
1836	*Independencia*	Valparaíso	Copiapó	1 pisco de aceitunas
1837	*Miguel*	S/D	Valparaíso	1 pisquito con 1 ½ @ de tamarindos
1837	*Teresa*	Desconocido	Valparaíso	1 pisquito de aceitunas
1839	*Sardo Arzardoso*	Guayaquil	Gibraltar	1 pisco de camarones
1839	*Amigos*	Desconocido	Valparaíso	4 pisquitos miel
1841	*Manuel*	Payta y Talcahuano	Valparaíso	4 piscos de aceitunas
1846	*s/d*	Pisco	Valparaíso	200 piscos de agte. de chirimoya
1849	*Highlander*	s/d	Valparaíso	1 pisco de aceitunas
1859	*Martina Oresqui*	Pisco	Ancud	6 pisquitos de aceitunas
1861	*Los Hermanos*	Callao	Ancud	1 pisco de aceitunas
1862	*Vitalia*	Lota	Ancud	½ pisco de cerveza

Fuente: elaboración propia a partir de AN, Fondo Contaduría Mayor, aduanas de Valparaíso, La Serena, Coquimbo, Copiapó y Chiloé.

[13] Manifiesto por menor del bergantín *General Pinto*, 5 de noviembre de 1830. AN, FCM, serie 1, Aduana de Coquimbo, vol. 1731, f. 147.

[14] Constancia de recibo de mercancía, Santiago de Chile, 14 de febrero de 1846. AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 1-6.

El pisco cumplió un papel notable como recipiente de múltiples funciones. Después de la botija, fue el envase de cerámica más difundido en las cargas de los barcos que circulaban entre los puertos del Pacífico Sur de América. Se utilizaba tanto para alimentos como bebidas. Ofrecía un envase eficiente para evitar el derrame del producto y, a la vez, resultaba familiar para los marineros, estibadores y agentes de aduana. En cierta forma, los piscos y pisquitos fueron parte del paisaje de los puertos y las bodegas de los barcos mercantes del comercio regional desde fines del siglo XVIII hasta fines del XIX.

Piscos de aguardiente de chirimoya exportados de Perú a Chile

El pisco de chirimoya fue una innovación notable de la agroindustria peruana. Se trata de un aguardiente destilado a partir del jugo de chirimoya, el cual es el fruto del árbol llamado *Anona cherimola*, vulgarmente conocido como chirimoyo. El chirimoyo es una planta originaria del Perú y Ecuador. Allí cuenta con las condiciones climáticas adecuadas para su crecimiento y desarrollo. El chirimoyo fue cultivado en Perú desde el siglo II, y luego se expandió durante el Imperio inca. A partir de la llegada de los españoles, el chirimoyo continuó propagándose hacia otros países, tanto de Europa como de América. En Chile, el chirimoyo se cultivó en la época colonial, pero en cantidades muy acotadas; no hubo producción comercial sino únicamente de consumo doméstico (Lacoste, Yuri *et al*., 2011). En cambio, en Perú se mantuvo la producción tradicional, lo cual permitió elaborar varios subproductos, entre ellos, el aguardiente de chirimoya, destilado con fines comerciales. Las características de la chirimoya facilitan la elaboración de licores y aguardientes. Se trata de un fruto muy dulce, con un alto contenido de azúcar (20%), lo cual posibilita la fermentación y destilación.

En el siglo XIX, el aguardiente de chirimoya fue elaborado a escala comercial en Perú. Entre los productores más destacados se encontraba don Domingo Elías (1805-1867). Se trata de una figura emblemática de la élite peruana del período republicano. Miembro de una familia de alta posición económica, a los trece años fue enviado a Europa para completar sus estudios. Permaneció en el Viejo Continente durante siete años, que incluyeron todo el ciclo de la independencia (1818-1825). Tras regresar a su país natal, Domingo Elías se insertó en la política peruana, donde desempeñó un papel importante durante treinta años. Estuvo en el círculo íntimo de los grandes caudillos de la época, como Andrés Santa Cruz,

Manuel Ignacio Vivanco y Ramón Castilla. Varias veces le tocó ocupar cargos públicos, como prefecto de Lima, jefe de la milicia urbana, presidente (1844) y ministro de Hacienda. Dos veces fue candidato presidencial (1850 y 1858), sin éxito. Como figura política, don Domingo Elías representó un esfuerzo por el mejoramiento institucional del Perú y el desarrollo de los valores republicanos. Fundó el Club Progresista, primer partido político cívico de su país. Se enfrentó con caudillos militares y realizó fuertes denuncias de corrupción, motivo por el cual fue perseguido, preso político y casi asesinado. En la historia del Perú se lo valora como «el primer líder civil reconocido» (Quiroz, 2013: 134).

Paralelamente a su carrera política, don Domingo Elías se destacó como empresario y hacendado. A mediados del siglo XIX, fue considerado uno de los capitalistas más importantes del Perú (Quirós, 2013: 125). Ensanchó su fortuna con la obtención de dos concesiones monopólicas, en el marco de la ley de inmigración: «La primera concesión permitía el pago de $30 por cada culí chino contratado y embarcado por Elías para emplearse en la agricultura de la costa; la segunda concesión consistía en el contrato exclusivo para cargar el guano, tarea en la cual Elías empleaba una fuerza laboral conformada por endeudados culí, esclavos y convictos» (Quiroz, 2013: 120). Sus haciendas eran trabajadas por mano de obra esclava. Cuando se produjo el fin de la esclavitud en el Perú (1854), don Domingo figuró como el tercer expropietario de esclavos del país, con 370 «piezas». Siendo ministro de Hacienda, impulsó las indemnizaciones a los ex dueños, a razón de $300 por esclavo; sumados los intereses, recibió él mismo una compensación de $111.000 (Quiroz, 2013: 131).

En el segundo tercio del siglo XIX, don Domingo Elías se interesó particularmente en la provincia de Ica. Allí vio una oportunidad de prosperidad mediante inversiones de largo plazo. «Amplió sus propiedades en el valle de Ica, al comprar las tierras de quebrados propietarios aristócratas mediante conexiones familiares. El precio de la tierra había colapsado después de la independencia, mientras que el bajo retorno medio anual de la producción agraria ascendía a solo el 3%.(…) A muy pocos hombres de negocios les interesaba invertir en la agricultura» (Quiroz, 2013: 116). El plan de don Domingo se ajustaba a la clásica recomendación comercial: comprar barato cuando los precios están bajos. Como es usual en América Latina, su estrategia comercial se apoyó en los contactos políticos. Durante la Confederación Peruano-Boliviana (1836-1839), liderada por su amigo Andrés Santa Cruz, don Domingo Elías consolidó su posición en Ica cuando «le compró al Estado

dos valiosas haciendas con billetes depreciados a su valor nominal» (Quiroz, 2013: 116). Elías incorporó a su patrimonio algunos bienes notables, como la hacienda *Ocucaje*, que había pertenecido a los jesuitas. Esta famosa propiedad estuvo en sus manos entre 1840 y 1870. Con estas propiedades, don Domingo impulsó una intensa actividad agroindustrial. A ello añadió un sistema lucrativo eficiente, a partir del aprovechamiento de la coyuntura política:

> Elías vio la oportunidad de desarrollar la producción comercial de algodón y vino, usando mano de obra esclava en sus haciendas, complementada con compras clandestinas de esclavos, manumisos y libertos, efectuadas en Nueva Granada. Al mismo tiempo, el algodón y el vino tenían mercados locales protegidos gracias al amparo aduanero oficial, en especial para las toscas manufacturas de algodón de producción local. Elías siguió una estrategia combinada de adquirir tierras productivas y baratas de la provincia de Ica, con la feroz eliminación de todo posible competidor a sus nichos monopólicos (Quiroz, 2013: 116).

Dentro de este contexto, lo importante para los objetivo de este libro es destacar que don Domingo lideró el proceso de recuperación de la agricultura de la provincia de Ica después de la independencia. Allí, junto con las plantaciones de algodón, promovió cultivos de vid y se destacó en la elaboración de vinos y aguardientes. La historiografía peruana ha destacado el papel que cupo a Elías como hacendado del valle de Ica, y en la elaboración de vinos y aguardientes de uva (Huerta, 2012: 152; Dargent Chamot, 2013: 101). Lo que hasta ahora la historiografía peruana no ha revelado, es que don Domingo Elías también elaboraba y exportaba piscos de aguardiente de chirimoya.

Los piscos de chirimoya de don Domingo Elías estaban bien reputados, y ello le aseguraba una demanda considerable. En los documentos de la época se menciona, precisamente, la fama alcanzada por este producto. Uno de ellos se refiere a los «piscos de chirimoya de buena calidad igual a la que ha fabricado todos los años en Pisco el señor (Domingo) Elías»[15]. La tradición del destilado de piscos de chirimoya en el Perú era conocida en Chile.

En efecto, el mercado chileno se interesó por consumir este destilado, lo cual alentó un interesante comercio. Un punto alto de este flujo se documentó en la década de 1840, cuando los hermanos Javier y Nicolás Zañartu, propietarios de una tienda de productos de lujo, tomaron la decisión de realizar una compra importante de este producto. Para avanzar en esa dirección,

[15] Constancia de recibo de mercancía, Santiago de Chile, 14 de febrero de 1846. AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 1.

establecieron un contrato con don Domingo Elías, el afamado productor de aguardiente de chirimoya y Uva Italia en sus haciendas de Pisco, Perú. Don Domingo Elías los recibió en sus haciendas peruanas, donde los atendió con toda deferencia y caballerosidad:

> Domingo Elías, fuerte por su inmensa fortuna y por el alto crédito que goza en Chile y en todos los estados con que mantiene relaciones mercantiles (…) si una vez celebró la negociación fue por favorecer y beneficiar a los Zañartus, a los cuales había hospedado y servido en el Perú, lugar de su residencia con la liberalidad propia de un caballero, que gusta de profusiones más que de ceremonias[16].

A partir de la confianza generada con el contacto interpersonal, las partes convinieron en la realización de negocios. Los comerciantes chilenos manifestaron su interés por adquirir doscientos piscos de aguardiente de chirimoya y 256 de aguardiente de Uva Italia. Se estableció que los recipientes debían tener una medida estandarizada, que se fijó en dieciséis litros. Los compradores no pagarían con dinero efectivo, sino con especies comerciales que remitirían al Perú para su comercialización en esa plaza. Atento a esa consideración aceptaron pagar un precio relativamente alto por los piscos: $8 con 4 reales por cada pisco de chirimoya y $9 con 4 reales por cada pisco de Uva Italia. Tal como muestra la tabla 15, el expresidente del Perú, don Domingo Elías, se comprometió a entregar los 456 piscos en el puerto de Valparaíso en junio de 1846[17].

[16] Escrito presentado por don Timoteo Avaria a don Domingo Elías contestando la demanda de don Javier Zañartu, Santiago, 27 de mayo de 1847. AN, FJSgo, pieza 1, f. 23.

[17] Demanda de José María Guzmán, Santiago, 9 de abril de 1847. AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 6.

Tabla 15
Venta de piscos de chirimoya y Uva Italia de la hacienda de don Domingo Elías (Pisco-Perú) a los hermanos Zañartu (4 de febrero de 1846)

	Pisco de chirimoya	Pisco de Uva Italia	Total
Cantidad de piscos	200	256	456
Contenido neto de cada pisco	16 litros	16 litros	
Cantidad de litros	3.200	4.096	7.296
Valor por cada pisco	$8.04	$9.04	
Valor operación	$1.700	$2.432	$4.132

Fuente: AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 1-2.

El pisco peruano de chirimoya demostró su popularidad en el mercado chileno en esta operación, superando incluso la demanda del aguardiente de Uva Italia. En efecto, después de acordar el contrato con don Domingo Elías, los hermanos Zañartu comenzaron a comercializar los piscos antes de su llegada a Valparaíso. En tres operaciones, vendieron 365 piscos. Paradójicamente, el mercado demostró más interés por el pisco de chirimoya que el de Moscatel de Alejandría. De hecho, los Zañartu vendieron cada pisco de Italia a $8,4, es decir, $1 por debajo del costo; en cambio, los piscos de chirimoya los vendieron al mismo precio de compra, esto es, a $8,4. Además, vendieron 183 de los 200 piscos de chirimoya (91,5%), y solo 182 de los 256 piscos de Uva Italia (71%).

El 13 de febrero de 1846, los hermanos Zañartu firmaron un contrato con uno de sus clientes, don José de la Barra, por el cual se comprometían a entregarle ciento veinte piscos de aguardiente, sesenta de chirimoya y sesenta de Uva Italia, de la hacienda de don Domingo Elías en junio de aquel año; la operación en su conjunto alcanzó un monto de $1.020. Al día siguiente, el 14 de febrero de 1846, Javier y Nicolás Zañartu firmaron contrato con otro cliente, esta vez, don Enrique Nagle, para proveerlo de otros cuarenta y ocho piscos de chirimoya y cuarenta y siete de Uva Italia. Poco después, el 21 de julio de 1846 firmaron un tercer contrato, esta vez con don Ramón Ureta Carrera, por el cual le vendieron ciento cincuenta piscos (mitad de chirimoya y mitad de Uva Italia). Se acordó un precio de $8 con 4 reales por cada pisco,

lo cual totalizaba un monto de $1.275[18]. Con estas operaciones, los hermanos Zañartu se aseguraban la venta del pisco de chirimoya antes de su llegada al puerto de Valparaíso (ver tabla 16).

Tabla 16
Ventas de piscos peruanos de chirimoya y Uva Italia de los hermanos Zañartu a sus clientes. Valparaíso, 1846

Cliente	Piscos de aguardiente de chirimoya		Piscos de aguardiente de Uva Italia		Total piscos	
	Piscos	$	Piscos	$	Cantidad	$
José de la Barra 13-2-1846	60	504, 0	60	504, 0	120	1.020, 0
Enrique Nagle 14-2-1846	48	408, 0	47	399, 4	95	807, 4
Ramón Ureta 21-7-1846	75	637, 4	75	637, 4	150	1.275, 0
Total	183	1.549, 4	182	1.541, 0	365	3.089, 4

Fuente: AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 1-2.

De todos modos, el proyecto comercial se complicó. Los piscos de Uva Italia llegaron a Valparaíso en el tiempo comprometido, no así los de chirimoya, que arribaron doce días más tarde.

Don Domingo Elías solo pudo entregar sesenta y cinco de los doscientos piscos de chirimoya pactados. Esta situación provocó serios problemas a sus socios, los hermanos Zañartu, quienes tampoco pudieron cumplir con sus clientes. Se generó entonces una ola de conflictos comerciales. El 28 de diciembre, los Zañartu devolvieron a Nagel el dinero adeudado por los cuarenta y ocho piscos de chirimoya que no se habían entregado. Posteriormente, los Zañartu iniciaron pleito directamente contra don Domingo Elías. Algo parecido ocurrió con Ureta: solo llegaron quince piscos de los ciento cincuenta comprometidos; debieron devolverle entonces el valor de los 135 piscos faltantes.

La historia del pleito y la exportación de piscos de chirimoya desde el Puerto de Pisco hasta Valparaíso, a mediados del siglo xix, representa un rastro interesante del flujo de producción y comercio que en esos tiempos

[18] Contrato de Javier y Nicolás Zañartu con José de la Barra, Valparaíso, 13 de febrero de 1846. Contrato de Javier y Nicolás Zañartu con Enrique Nagle, Valparaíso, 14 de febrero de 1846. Contrato de Javier y Nicolás Zañartu con Ramón Ureta Carrera, Valparaíso, 21 de julio de 1846. AN, FJSgo, legajo 1016, pieza 1, f. 1-2.

funcionaba en el Pacífico Sur de América. La zona de Ica tenía la capacidad de producir piscos de chirimoya en escalas comerciales, promoverlos y exportarlos, particularmente a Chile.

Tamaños y medidas de los piscos

Las dimensiones del pisco y el pisquito representan otro tema de interés. Según Lorenzo Huertas, «los pisquillos viajeros contenían una arroba o dos arrobas (de 12 litros cada arroba)» (Huertas, 2012: 71). Sin embargo, los referentes empíricos confrontados en la presente investigación inclinan a pensar que el «pisco» no era un contenedor estandarizado. Había diversos tamaños y medidas. Además, según su capacidad variaba la denominación, utilizándose el diminutivo para los envases más pequeños. Así surgieron palabras como «pisquito» y «pisquillo». Estos recipientes se medían en galones imperiales, unidad de medida adoptada por Inglaterra en 1824, equivalente a 4,5 litros. El tamaño de los piscos era muy variable y podía oscilar entre tres y quince galones. Según su capacidad, los piscos se clasificaban en grandes, medianos y pequeños.

Piscos grandes (70 litros)

Los piscos grandes podían tener cerca de dos arrobas de capacidad. Este fue el caso, por ejemplo, de los dos piscos de aguardiente que transportó el general Prieto, quien llegó a Valparaíso en 1841. Estos piscos de quince galones tenían una capacidad de 67,5 litros, con lo cual, se aproximaban mucho a las botijas de dos arrobas.

Piscos medianos (35 litros)

En segundo lugar estaban los piscos medianos, cuya capacidad era de una arroba, es decir, aproximadamente la mitad de los grandes. Esta medida se reflejó, por ejemplo, en el viaje que en 1861 realizó la barca chilena *María*, de Valparaíso a Chiloé, con «dos piscos de aguardiente de Italia con una arroba cada uno». Por su parte, el 3 de febrero de 1836, el bergantín peruano *General La Mar* embarcó en Lambayeque, con destino a Valparaíso, veinticinco piscos de aguardiente de una arroba cada uno[19].

[19] Manifiesto de mercancías del bergantín peruano *General La Mar*, Valparaíso, 3 de febrero de 1836. AN, FCM, serie 1, Aduana de Valparaíso, vol. 3173, f. 230.

Piscos pequeños (9 a 22 litros)

Los piscos pequeños tenían entre nueve y veintidós litros de capacidad. Dentro de este grupo, los piscos de veinte litros fueron bastante usados. Así se registró en el viaje que en 1847 hizo el barco *Valparaíso*, desde el puerto homónimo hasta la isla de Chiloé, con un pisco de aguardiente de Italia de cinco galones (22,5 litros). Otro ejemplo se anotó en 1854, con motivo del viaje del barco chileno *Eclipse*, que llevó, de Valparaíso a Chiloé, «un pisco de aguardiente con cinco galones». Dentro de este rango se sitúa también la carga que en 1864 llevó el barco chileno *San José*, con el mismo origen y destino. En su declaración ante la aduana, se registraron diez piscos de aguardiente de Uva Italia con veintidós litros cada uno.

También se usaban los piscos de tres galones (13,5 litros). Por ejemplo, en 1841, el barco *Perú* zarpó del Callao rumbo a Valparaíso con cinco piscos de aguardiente de tres galones cada uno. Seis años después, en 1847, el *Nieves Martínez* llevó de Valparaíso a Chiloé un pisco de aguardiente de Moscatel de Alejandría, también de tres galones cada uno. En este mismo rango operó el *Carmen Dolores* que, en 1858, llevó de Valparaíso a Chiloé «dos piscos de Italia de tres galones cada uno». Una medida parecida se estableció en el contrato firmado en febrero de 1846 entre los hermanos Zañartu y don Domingo Elías, ya examinado. En este documento se estableció que cada pisco debía tener una capacidad de 3 ½ galones (15,75 litros). Entre esas dos medidas (13,5 y 15,7 litros) se usó otra, de catorce litros. Fue la capacidad que tenían los piscos que en 1864 llevó el bergantín chileno *Joven Julia*, de Valparaíso a Chiloé, consignado en dos registros de aguardiente de Italia, uno de quince y otro de cinco piscos, ambos en piscos de catorce litros cada uno.

Hubo también piscos menores, hasta llegar cerca de los nueve litros. Por ejemplo, en 1864, el barco italiano *Trinidad* llevó de Huasco a Chiloé veinticinco piscos de aguardiente con 237 litros, lo cual marca un promedio de 9,48 litros por cada envase.

Pisquitos (6 litros)

Por su parte, el pisquito tenía una capacidad de 1 ½ galones. Así se deduce, por ejemplo, de la declaración registrada por la Aduana de Chiloé en 1834, cuando se anotó una carga de cuatro pisquitos de aguardiente con seis galones en total.

Tabla 17
Tamaños y capacidades de botijas y piscos
(Chile y Perú, siglos xviii y xix)

Tipo de envase	Envase específico	Capacidad en medida original	Capacidad en litros
Piscos y pisquitos	Pisco grande	15 galones	67,5
	Pisco mediano	1 arroba	36
	Pisco pequeño	3 a 5 galones 9,48 litros	9,5 a 22,5
	Pisquito	1 ½ galones	6,75

Fuente: elaboración propia a partir de Archivo Nacional de Chile, Fondo Contaduría Mayor, serie 1, registros de aduanas[3].

Conclusiones

El pisco fue un envase muy popular en los puertos del Pacífico Sur desde fines del siglo xviii hasta fines del xix. Durante una centuria, el pisco fue un contenedor muy familiar para todos los actores sociales involucrados en los procesos de producción, envasado, transporte, carga, descarga, comercialización y venta de productos. Viticultores y marineros; oficiales reales y despachantes de aduanas; pulperos y taberneros, todos se sintieron cercanos a estos recipientes, pues fueron parte de su vida cotidiana.

La presente investigación ha permitido conocer dos conceptos nuevos. Uno de ellos es el ciclo histórico del pisco como recipiente. El pisco se utilizó como contenedor para el comercio marítimo entre los puertos del Pacífico Sur entre las décadas de 1770 y 1860. Durante noventa años fue un envase muy popular para transportar alimentos y bebidas de un puerto a otro.

El segundo tema descubierto en esta investigación se refiere a las funciones del pisco. Queda refutada la afirmación de Plath, en el sentido del concepto del pisco como envase para «el legítimo aguardiente de Pisco». A la luz de la evidencia documental, se concluye que esa tesis queda superada. Al contrario, el pisco era un recipiente multiuso que servía para envasar alimentos como aceitunas, miel, tamarindo y manteca. También se empleaba para transportar bebidas varias como aguardiente, cerveza y vinagre. Los alcoholes que se fraccionaban en piscos eran de diversa naturaleza: se vendían piscos de aguardiente de caña, uva y chirimoya. En el caso de la chirimoya, fue emblemático el caso de la exportación que en 1846 realizó el ex presidente

del Perú, don Domingo Elías, de sesenta piscos de aguardiente de chirimoya, desde el puerto de Pisco hasta el puerto de Valparaíso.

En los siglos xviii y xix, en el Perú se elaboraban aguardientes de uva, chirimoya y caña. Todos ellos se envasaban en piscos. En Chile solo se elaboraba aguardiente de uva. Desde el punto de vista de las magnitudes de producción, Perú superaba claramente a Chile, pero también tenía problemas de confusión de identidad, pues dentro de sus destilados había diversos productos, con materias primas diferentes. En cambio, el poco aguardiente que se elaboraba en el norte de Chile era exclusivamente de uva. Por este motivo, el pisco surgió en Chile como sinónimo de aguardiente de uva, mientras que en Perú fue un producto de identidad confusa.

Capítulo 9
Piscos peruanos de aguardiente de caña

La competencia del alcohol preparado a base de caña ha lesionado seriamente la producción de aguardiente de uva, y mucho de lo que se vende como "pisco" es en realidad de caña.

C.E. Mansfield, cónsul inglés en Perú (1890)[1]

En el Perú no se ha protegido y fomentado la industria del Pisco de calidad (…). Varias han sido las causas que han motivado esta situación. Una de las principales es la adulteración del producto a base de alcohol de caña, o mediante la destilación de mostos elaborados con azúcar de caña, compitiendo deslealmente, por su bajo costo, con el producto genuino.

Ingeniero Fernando Rovira, Lima (1966: 4)

Los menores costos del aguardiente de azúcar creaban un problema crónico en el comercio de los aguardientes de uva, sobre todo en aquellos países que, además de viñas, cultivaban plantaciones de caña de azúcar. La literatura especializada muestra reiterados casos de falsificaciones, imitaciones y sustituciones, donde los comerciantes y transportistas tratan de vender el producto más barato (aguardiente de caña) al valor del alcohol más valioso (aguardiente de uva). En Europa, a veces era difícil detectar si los aguardientes exportados eran de uva o de caña de azúcar obtenida de Brasil o de Cuba (Gonçalves Guimaraes, 2004: 242). Varias veces se detectó que el brandy comercializado en el mercado británico era, en realidad, de caña de azúcar (Bennet, 2005: 79-83). Esta situación se detectó también entre fines del siglo xix y comienzos del xx, en el marco de la escasez general de viñedos debido a la plaga de la filoxera (Camara, 2000: 110). En América del Sur, un problema parecido ocurrió en Perú, país que durante varios siglos tuvo a la vez grandes haciendas de caña de azúcar e importantes viñedos (Huertas, 2012).

En el primer cuarto del siglo xviii, la diferencia de precios era notable entre los dos alcoholes. En las pulperías de Quito, el aguardiente de caña valía ½ real y el de uva 8 reales (Juan y Ulloa, 1826: 326). La proporción de costos

[1] Citado en Polvarini (2005: 202).

entre ambos era de 1 a 16 (Assadourian, 1983: 186). Esta abismal asimetría de costos presionaba a los comerciantes hacia la falsificación.

Dentro de las complejidades de las redes del comercio marítimo regional de aguardiente, la información de aduanas resulta con frecuencia insuficiente para conocer con precisión la naturaleza del producto que se transaba. Recurrentemente, las fuentes se limitaban a registrar el producto como «aguardiente», sin aclarar cuál era la materia prima de la cual estaba destilado. Por lo tanto, es necesario distinguir los distintos paisajes culturales y las producciones agroindustriales disponibles en cada territorio, para inferir así, la disponibilidad de excedentes y aclarar cuál era el tipo de aguardiente registrado en los puertos.

Como ya se ha señalado, en algunos casos, las fuentes aclaraban el tipo de aguardiente que se comercializaba. En el capítulo 5 de este libro se ha examinado la circulación de aguardiente de Uva Italia. Además, en el capítulo 8 se ha analizado la exportación de aguardiente de chirimoya, realizada por el expresidente de Perú, don Domingo Elías, desde Pisco hasta el puerto de Valparaíso en 1846. En ambos casos, la evidencia documental despeja las dudas sobre la materia prima de aquellos destilados. Pero con frecuencia, esa aclaración no se registraba en la documentación aduanera. Solo se anotaba el confuso y polivalente término de «aguardiente».

La única forma de despejar esta incógnita es conocer con claridad el tipo de producción de cada región y, por lo tanto, la disponibilidad de bienes exportables. A partir del conocimiento de la naturaleza de los perfiles productivos, se puede inferir el tipo de producto que cada territorio podía efectivamente exportar.

Perú como potencia productora de azúcar

El cultivo de caña y elaboración de azúcar han sido actividades importantes en el norte y centro del Perú, desde el período colonial hasta la actualidad. En 2013, de acuerdo a los datos oficiales de la FAO (2013), los cañaverales del Perú abarcaban una superficie de 82.205 hectáreas. Se trata de un rubro relevante, por su significado social y económico.

La tradición del cultivo de la caña de azúcar en Perú comenzó con los primeros años de la colonización española, en el siglo xvi. El testimonio del Inca Garcilaso sostiene la presencia de plantaciones y trapiches para producir azúcar en Perú, dentro del primer siglo de conquista. Hacia 1549 ya había cuatro trapiches dedicados a la producción de azúcar (Onuki, 2014: 131).

Particularmente favorables fueron las condiciones ambientales que la caña de azúcar encontró en Perú. Los cañaverales se expandieron por todo el territorio, preferentemente desde el centro del país hacia el norte. Poco a poco se endulzaron los departamentos costeros de La Libertad y Lambayeque, en la costa norte; Cañete e Ica en el borde costero central; y Arequipa hacia el sur (Polvarini, 2005: 201), llegando incluso hasta Moquegua (Rice, 2010: 49). Además de los valles de la costa, este cultivo también se extendió a la sierra peruana. En este territorio, la caña de azúcar fue importante, pero no fue la producción hegemónica; fue parte de un modelo agrario más diversificado, incluyendo

> uvas, azúcar, cereales, aceitunas y ají con particular éxito en la región de Arequipa, en tanto que las haciendas algodoneras se concentraron alrededor de Huanuco, Cajamarca y Chachapoyas. Las papas y los cereales crecían virtualmente en todos los valles fértiles de las montañas, en tanto que la producción tabacalera era más exitosa en Saña y el Cuzco. En esta última región era común el cultivo de la caña de azúcar (Andrien, 2011: 39).

En el siglo xvii, «el azúcar fue cultivada en la región de la costa norte, desde Piura hasta Lima, encontrándose las propiedades más productivas en Lambayeque» (Andrien, 2011: 38). La literatura especializada en el papel de estos cultivos es elocuente al respecto: «El primer *boom* azucarero habría alcanzado su apogeo entre mediados del siglo xvii y principios del siglo xviii. Alrededor del 1700, la producción de caña se había extendido a prácticamente cada valle, incluso en regiones aledañas a Lima» (Onuki, 2014: 131).

La zona azucarera permitió la consolidación del modelo de economía de plantación. Predominaban las grandes haciendas, trabajadas por mano de obra amerindia y afroperuana, con cuatro valles principales: Lambayeque, Saña, Chicama y Moche. Entre ellos, pronto se comenzó a destacar el primero: «Las plantaciones azucareras de Lambayeque figuraban entre las más rentables de estas empresas» (Andrien, 2011: 43). El motivo se encontraba en las condiciones naturales de climas y suelos. «The Lambayeque Valley is also well suited for the cultivation of sugarcane, as soil conditions and water resources facilitates the growth of plantations»[2] (Gonzales, 1985: 23). La producción de caña se extendió a otros valles, entre ellos el de Saña, el cual emergió como un importante centro eclesiástico y político; pero una inundación destruyó

[2] El valle de Lambayeque también es apropiado para el cultivo de la caña de azúcar, ya que las condiciones del suelo y los recursos hídricos facilitan el crecimiento de las plantaciones.

esta ciudad en 1720, con lo cual sus actividades debieron trasladarse a Lambayeque, que incrementó así su influencia regional (Gonzales, 1985: 24).

Las plantaciones de caña de azúcar se convirtieron en parte importante de los paisajes del Perú colonial, con algunos matices regionales. El monocultivo de grandes haciendas del norte contrastaba con la alternancia de otros cultivos en la sierra. «Al norte se encontraban las grandes haciendas y fundos medianos dedicados al cultivo de la caña de azúcar. En la sierra se combinaban, a diferentes altitudes, las chachas y haciendas de panllevar, los campos de papas y otros tubérculos, los cañaverales y la ganadería» (Chocao, 2010: 36-37). Gradualmente, las plantaciones de azúcar avanzaron también hacia la capital: «En los valles aledaños a la ciudad de Lima, los trigales fueron desapareciendo debido, teóricamente, a los debatidos efectos de los terremotos, a la par que se generalizaba el triunfo de la caña de azúcar» (Chocano, 2010: 38).

La producción de azúcar del centro y el norte del Perú creció a medida que se consolidaba la demanda y la población del virreinato. A mediados del siglo xvii, Potosí tenía una población de ciento sesenta mil habitantes, y Lima llegaba a ochenta mil. La *pax hispanica* aseguró el comercio y el transporte para abastecer esos grandes conglomerados, lo cual sirvió como constante estímulo para las haciendas azucareras. Estas se consolidaron hasta alcanzar relevancia continental.

> Los altos precios y los mercados estables de Lima, la disponibilidad de una mano de obra esclava relativamente barata y el acceso al capital de inversión, contribuyeron a la prosperidad de la región después de 1650. En efecto, la región septentrional de la costa contaba con el mayor número de plantaciones azucareras del continente americano, excepción hecha por el Brasil y las islas caribeñas (Andrien, 2011: 43).

Los jesuitas fueron un vector clave en la expansión del cultivo de caña y elaboración de azúcar (Polvarini, 2005). Buena parte de las haciendas confiscadas por la Corona en 1767, al realizarse los inventarios, demostraron la vigencia de este paradigma. Las haciendas de caña de la costa se tasaron en $4.876.683 y las de la sierra en $801.041 (Chocano, 2010: 43). En algunos casos, la producción fue creciendo en forma constante a lo largo de todo el siglo xviii. Por ejemplo, en la hacienda de *Huaura*, situada 200 km al norte de Lima, la producción de azúcar subió de 2.770 arrobas en 1701 a 6.020 en 1751 y 11.715 en 1764 (Chocano, 2010: 61).

Si hasta principios del siglo xviii Lambayeque lideraba la producción azucarera del Perú, al final de la centuria la situación había cambiado abruptamente. Hacia finales de siglo, mientras la producción de caña de azúcar de Saña, Lambayeque y Trujillo llegaba a las 29 mil @ y la del Cuzco bordeaba las 24.200 @, la costa central del Perú contenía 350 mil @, seguida de Camaná y Tambo, por el sur, que alcanzaban las 70 mil @, y Abancay con 35.800 @ (Armas, 2011: 97).

Fallidos intentos de cultivar la caña en Chile

Con la caña se elaboraba azúcar, miel y aguardiente. La producción peruana de azúcar alcanzaba «para enviar a Lima y exportar a Guayaquil y Chile». Hacia 1860, las ciudades de Lambayeque e Ica introdujeron tecnología de punta, maquinaria movida a vapor para aumentar la producción azucarera. «En 1871, el Perú exportó 4.500 toneladas de azúcar, un año después aumentó a 6.550 y en 1873 la cifra llegó a 13.000 toneladas» (Huertas, 2008: 60). Para 1887, la producción de azúcar alcanzó las 39.233 toneladas; 37.140 hacia 1891; 59.749 para 1892; 71.735 en 1896; y un año después, 105.463 (Huertas, 2008: 63).Hacia 1878, la caña de azúcar ocupaba el podio de los cultivos del país. Seguida del algodón, estaba por encima de la producción vitivinícola (Huertas, 2008: 62).

La consolidación del Perú como potencia regional productora de azúcar de caña se hizo sentir en los flujos comerciales del Pacífico Sur americano. Dentro de este esquema general, la exportación peruana de azúcar ocupó un espacio relevante en el comercio bilateral entre Perú y Chile. En efecto, durante los siglos xvii, xviii y xix, el azúcar fue uno de los principales productos que Perú exportaba a Chile.

Un informe de 1797 consignaba que el intercambio bilateral consistía principalmente en el envío por parte de Chile de «granos, sebo, cáñamos, cobres, curtidos, menestras y frutas secas por los azúcares, tintas, tocuyos y paños de Quito» (Villalobos, 1990: 91). Los balances generales sobre la naturaleza del comercio entre Chile y Perú se concentró en pocos productos, entre los cuales el azúcar mantuvo un papel relevante.

> Los productos ganaderos y agrícolas del Norte Chico y el Valle Central constituyeron los rubros económicos fundamentales; se decía que Chile era el granero del Perú. En reciprocidad, la capitanía general recibía del virreinato azúcar, cacao y tabaco (Villalobos, 2002: 14).

La importación del azúcar se convirtió en uno de los principales productos externos que ingresaban a Chile, junto con el tabaco y la yerba del Paraguay. Esta situación generó un considerable déficit en la balanza comercial chilena, lo cual causó preocupación en las autoridades. Para resolver este problema, el gobierno de Chile promovió la producción local de estos bienes, tratando de lograr el autoabastecimiento.

Uno de los intentos más importantes que realizó el gobierno chileno para promover el cultivo de azúcar interno fue liderado por don Ambrosio O'Higgins. El marqués de Osorno consideró que la introducción de la caña de azúcar podría servir, a la vez, para animar las economías regionales, sobre todo en las zonas áridas del norte, particularmente en Copiapó. En oportunidad de su visita al terreno, realizada en 1789, don Ambrosio impulsó medidas tendientes a estimular el cultivo de caña de azúcar en aquel lugar (Donoso, 1941: 176-177). Entre otras iniciativas, el gobernador promovióla aplicación de impuestos que gravaranen un peso por cada fardo de azúcar que se introdujera por los puertos o por la cordillera. Estas medidas las alentó en Copiapó, La Serena y San Felipe (Donoso, 1941: 177). Don Ambrosio esperaba alentar a los emprendedores chilenos a cultivar la caña y producir azúcar como motor de desarrollo económico.

No obstante el ánimo positivo hacia la introducción de la caña de azúcar, las expectativas que habían creado las medidas del gobernador de Chile se vieron frustradas. No se pudo concretar el proyecto y las tierras áridas del norte no se vieron animadas por las lucrativas plantaciones de caña. Esta situación pudo interpretarse como la pérdida de un proyecto estimulante para la economía regional; sin embargo, a la larga, tuvo un efecto positivo para Coquimbo y Copiapó, pues evitó la contaminación que representa el aguardiente de azúcar para el desarrollo del pisco chileno como aguardiente de uva. Lamentablemente, estos hechos no ocurrieron en Perú, donde, como se examina a continuación, la sobreoferta de azúcar decantó en la elaboración de aguardiente de caña y el constante problema de mezcla con el aguardiente de uva.

Expansión del aguardiente de caña en Perú

La convivencia de las plantaciones de azúcar en el norte y las viñas en el sur del Perú resultó bastante pacífica y armoniosa durante un tiempo. Sobre todo porque solo se elaboraban bebidas alcohólicas a partir de las viñas y no de azúcar. Los vinos y aguardientes de uva se vendían en los mercados del Perú y Alto Perú, a la vez que la caña se destinaba a elaboración de azúcar y

no de aguardiente. Al menos así lo percibieron los marinos españoles Jorge Juan y Antonio Ulloa hacia 1734, durante su viaje al Virreinato del Perú. Ellos detectaron que en Quito se consumían grandes cantidades de aguardiente de caña de azúcar, debido al notable menor precio que el alcohol de uva. Pero en Perú la situación era diferente:

> En Lima no sucede lo mismo que en Quito, porque con la abundancia que hay de vinos y aguardientes de uvas, no se fabrica ninguno de caña, o es muy poco lo que se hace; y por consiguiente tiene poco consumo (Juan y Ulloa, 1826: 327).

Los agentes de la Corona española estaban realizando un informe crítico de las colonias americanas para asesorar al gobierno. Muchas veces, sus sagaces informes lograban detectar tráficos ilegales, como el comercio clandestino de aguardiente de caña en Quito. Al llegar a Lima, los informantes estaban prevenidos e indagaron si ocurría lo mismo; sin embargo, se encontraron con una situación muy distinta. De acuerdo a la información que ellos consiguieron, no había producción relevante de aguardiente de caña en la capital peruana.

Al parecer, en el momento del informe de Juan y Ulloa, el aguardiente de azúcar no era problema en Perú. Al menos, en dimensiones relevantes. Pero el proceso ya se había puesto en marcha desde hacía un buen tiempo.

Las grandes plantaciones de azúcar generaron un lazo de cercanía y familiaridad de este producto con los trabajadores, incluyendo esclavos afroamericanos, indios, mestizos y mulatos. Muchas veces, los hacendados pagaban parte del salario de los trabajadores con azúcar, con guarapo o con aguardiente de caña. Por estos caminos, las capas populares de la costa central y del norte, juntamente con los de la sierra, se familiarizaron con la cultura del guarapo y el aguardiente de caña. En Perú, los aguardientes de caña «fueron, desde la época colonial, importantes protagonistas del desarrollo económico y social de la región» (Onuki, 2014: 129).

Los jarabes de azúcar formaron parte de la vida cotidiana, sobre todo en los sectores populares. En las pulperías donde se reunían las personas del pueblo, el guarapo se convirtió en una de las bebidas de mayor difusión. Hacia 1630, en la ciudad de Lima, con una población de veinticinco mil habitantes, se consumían grandes cantidades de guarapo, según refiere el testimonio del regidor Tomás de Paredes:

> El guarapo que se hace del caldo de la caña dulce; y la chicha, que se hace del maíz a la usanza de los indios; usan estas bebidas los negros, los mulatos, los zambaygos, los indios y los mestizos, que tiene esta ciudad, que hecho el balance, son más de 100.000 botijas (Garófalo, 2005: 104).

La crónica del gobernante peruano muestra la temprana difusión del jugo de caña. De acuerdo a sus observaciones, el mercado urbano consumía anualmente también doscientas mil botijas de vino. De estos tres productos (vino de uva, chicha de maíz y guarapo), la amplia disponibilidad de guarapo abrió el camino para la obtención de bebidas alcohólicas mediante destilación. De acuerdo a la literatura especializada, los afroamericanos, mestizos, indígenas y demás grupos subalternos se familiarizaron con la cultura del azúcar y el aguardiente de azúcar a partir de su trabajo en las plantaciones de caña de las grandes haciendas peruanas. Poco a poco, los sectores subalternos aprendieron la técnica de la destilación y participaron de los canales de distribución, en forma más o menos clandestina. El guarapo se difundió articulado con la chicha, en las pulperías y espacios de sociabilidad de los sectores populares. Dentro de este proceso, las mujeres tuvieron un papel protagónico. En efecto, a partir de 1632 y durante todo el siglo xvii:

> Las mujeres de los indios (en las sierras) y los afroperuanos (de la costa) empezaron a administrar muchas pulperías y ayudaron a formar nuevos patrones urbanos de consumo e interacción social en Lima y el Cuzco. (…) Las mujeres indígenas promovían productos andinos en los centros hispánicos coloniales y entrenaban destiladores afroperuanos y españoles (Garófalo, 2005: 110).

La destilación, distribución y consumo de aguardiente de caña se mantuvieron en cantidades acotadas durante todo el siglo xvii y hasta comienzos del xviii. Por este motivo, no fue detectado por Juan y Ulloa en el viaje de 1724. Pero poco después, la situación comenzó a cambiar.

El volumen de producción de azúcar en Perú experimentó ciertos desequilibrios entre oferta y demanda, que decantaron hacia la elaboración de aguardiente como camino natural para reducir el *stock* y recuperar los precios. «Para detener un tanto la caída, los plantadores se movieron con mayor agresividad en el mercado interno, pero no hacia el ya copado rubro del azúcar, sino fabricando aguardiente» (Assadourian, 1983: 186). Por este camino se resolvió el conflicto entre las haciendas productores de azúcar. Pero se abrió un nuevo frente de conflicto, esta vez, con los productores vitivinícolas del sur.

> El conflicto toca intereses muy profundos en dos regiones vitales, de dos agriculturas agobiadas por la crisis: la cañera del norte y la vitícola del sur. Desatada la contienda, el influjo del poder político central se balanceó a favor de los señores de viñas del sur, negando a los cañeros destilar aguardiente (Assadourian, 1983: 186).

En efecto, la Corona española implementó medidas restrictivas a la destilación de aguardiente de caña de azúcar. El rey la prohibió por Real Cédula de 1693. Más adelante, en 1714, al enterarse de que «no había podido extinguirla», envió otra donde señalaba que debido a los perjuicios para la salud de los vasallos, prohibía la producción y comercialización de aguardiente de caña, mandaba a derramar toda la que se encontrara, destruir los implementos para su fabricación e imponer multas de hasta tres mil pesos a quienes la vendieran, elaboraran o fabricaran los elementos necesarios para su elaboración[3]. Cabe destacar que entre ambas cédulas hubo un cambio de dinastía y una cruenta guerra de sucesión. Se nota una voluntad de continuidad en las políticas restrictivas de la Corona.

De todos modos, las prohibiciones oficiales no lograron sus objetivos. La destilación se mantuvo como práctica clandestina tanto entre los hacendados como entre los sectores populares. Los productores eludían las prohibiciones, alegando que era para consumo interno y no comercial. «Las grandes haciendas de caña comenzaron a producir grandes cantidades de aguardiente, organizándose un activo comercio clandestino, fuera del control de la autoridad virreinal, con la consiguiente declinación de los viñedos» (Assadourian, 1983: 187). Ante la incapacidad de asegurar el cumplimiento de las normas restrictivas, las autoridades optaron por dejarlas sin efecto.

El último tercio del siglo XVIII marcó el giro de la situación, con la declinación de las viñas y la consolidación de las plantaciones de algodón y caña de azúcar. El aguardiente de caña avanzó sobre el aguardiente de uva, cada vez con más fuerza. En *El Mercurio Peruano*, Joseph Antonio de Lequanda informó que «se planta mucha caña de fabricar azúcar, a más que aún necesitando especial licencia del supremo gobierno, los indios recogen sin éstas vinos y algunos aguardientes». Al comentar estas expresiones, la historiografía peruana concluye: «Sin duda, el aguardiente era de caña y resultaba más barato que el de uva. Fue así como el cañazo comenzó a invadir

[3] Real Cédula sobre que los Virreyes del Perú, y Nueva España, Audiencias, Gobernadores, Corregidores y Alcaldes mayores de ambos reynos no permitan la fábrica y venta del Aguardiente y ejecuten lo que arriba se manda, El Prado, 10 de agosto de 1714. AN, FCG, vol. 720, f. 366-367.

el mercado pisquero que poco a poco se fue contrayendo, sobre todo en el norte» (Huertas, 2012: 158).

Por otro lado, el caso de Ica es particular. A partir del segundo decalustro del siglo xix, el *boom* de la caña de azúcar hizo estragos en los viñedos iqueños: Nazca, Palpa, Ica, Pisco y Chicha se vieron comprometidos (Huertas, 2008: 44). Según Jorge Basadre, «los hacendados de Ica no resistieron la tentación de endulzarse», por de pronto, debido a los bajos costos y precios, los productores de aguardiente de uva comenzaron a destilar el jugo de la caña de azúcar (Huertas, 2008: 61). Durante el siglo xix, la industria aguardentera de Ica decayó. Con el cambio de régimen tras la independencia, los nuevos empresarios beneficiados por el guano desplazaron su mirada del mercado local al internacional: ahora sus inversiones apuntaban a la industria de la caña y el algodón (Polvarini, 2005: 201). Los viñateros de Ica tuvieron que hacer frente a los cultivos de algodón y azúcar, y particularmente, se libró una verdadera batalla entre el aguardiente de uva y el de caña (Huertas, 2008: 64; Dargent, 2013: 103).

La producción de azúcar se convirtió en uno de los pilares fundamentales de la producción y las exportaciones del Perú en el mercado regional. Si bien en Europa se conocía este territorio por los metales (oro y plata), en el sur de América, sus aportes principales eran alimentos, entre los cuales el azúcar se destacaba.

Poco a poco, el aguardiente de caña de azúcar se fue expandiendo en la cultura peruana. En el siglo xix, después de la independencia, las grandes haciendas azucareras de la costa incrementaron su capacidad productiva con nuevas instalaciones y equipamiento. Los productores de la sierra quedaron fuera del mercado de azúcar y pusieron mayor énfasis en la destilación de aguardiente, llamado «cañazo» por los consumidores peruanos. Las haciendas comenzaron también a utilizar el aguardiente de caña como parte de pago de los salarios a sus trabajadores, lo cual incrementó la popularidad del producto (Onuki, 2014: 132-133).

Este proceso fue complicado porque no solo se difundió el aguardiente de la caña de azúcar, sino también la cultura de la clandestinidad. El aguardiente de uva era más famoso y tenía mejor precio, pero era cada vez más escaso; el aguardiente de caña era más barato y rentable, además, era abundante. Se generó, de este modo, una especie de tormenta perfecta: un contexto en el cual las circunstancias presionaban en el sentido de la falsificación y la mezcla de productos. Este fenómeno fue detectado por el cónsul inglés, C.S.

Mansfield, en 1890, al señalar que «mucho de lo que se vende como "pisco" es en realidad de caña», tal como se ha señalado en el epígrafe de este capítulo.

Exportaciones de piscos de aguardiente (presuntamente) de caña de azúcar desde el norte del Perú

La gran producción de aguardiente de caña en Perú abrió el camino a la comercialización y el transporte. Y para envasarlo se utilizaron los piscos, recipientes de greda, parecidos a las ánforas romanas, empleados como contenedores de líquidos para el comercio marítimo del Pacífico Sur de América en los siglos xviii y xix, tal como se ha examinado en el capítulo 8.

Los registros de aduana han documentado las exportaciones de aguardientes de caña de azúcar y otras materias primas, envasados en los piscos. Estos alcoholes se exportaban desde el Perú hacia los mercados aledaños, sobre todo hacia el norte (Guayaquil) y el sur (Chile). En algunos casos, los despachantes declaraban que el aguardiente era de caña de azúcar. Un buen ejemplo fue el embarque de cinco pisquitos de aguardiente de caña en el barco *General Prieto*, que viajó del Perú hasta el puerto de Coquimbo, donde ingresó el 5 de enero de 1830.

Las restricciones legales que pesaban sobre el aguardiente de azúcar y la cultura instalada en torno a estos problemas, inclinaban a los despachantes a no declarar la naturaleza del producto. En muchos registros de aduana se mencionan las declaraciones de aguardiente, sin aclarar que era de azúcar. Eso ocurría también en los puertos de la costa norte del Perú, como Paita, Lambayeque y Huacho. Como se ha examinado, estas zonas se caracterizaban por la hegemonía del paisaje azucarero. Por lo tanto, se trata de embarques de piscos de aguardiente de caña (ver tabla 18).

Tabla 18
Exportaciones de piscos de aguardiente (presumiblemente) de azúcar del norte del Perú a Chile (1830-1836)

Fecha	Barco	Origen	Destino	Carga
5-1-1830	*General Pinto*	Perú	Coquimbo	5 pisquitos de aguardiente de caña
1832	*Malvina*	Paita	Valparaíso	1 pisquito de pisco (rancho)
1832	*Milagro*	Lambayeque	Valparaíso	1 pisquito de agte
1833	*Dragón* (Perú)	Lambayeque	Valparaíso	6 piscos de agte. (rancho)
03-02-1836	*Gral. La Mar (PE)*	Lambayeque	Valparaíso	25 Piscos de agte. x 1@ c/u
09-02-1836	*Gral. LaMar (PE)*	Lambayeque	Valparaíso	5 piscos agte. (Rancho)
24-02-1836	*Hércules*	Cerro Azul	Valparaíso	2 piscos agte.
03-10-1836	*La Genoveva*	Paita	Valparaíso	2 pisquitos c/ 3 galones c/u
15-10-1836	*Salvador*	Huacho	Valparaíso	2 cajoncitos con 12 botellas de aguardiente de pisco cada una

Fuente: elaboración propia a partir de los registros de aduana. AN, FCM, serie 1.

La tabla anterior entrega información relevante sobre los flujos de aguardiente desde las zonas productoras de azúcar y aguardiente de caña, en el norte del Perú, hacia Chile. Como era habitual en la época, el contenedor usado para el aguardiente era el pisco. Los piscos sirvieron como envases universales en el comercio del transporte regional en los siglos xviii y xix. Estos contenedores no tenían ninguna relación con el puerto de Pisco, el cual no era parte del itinerario de estos barcos mercantes. Al contrario, el aguardiente transportado en este comercio provenía de zonas ubicadas lejos de la zona de influencia del puerto de Pisco. Por ejemplo, el puerto de Cerro Azul se encuentra 100 km al norte; Huacho está a 400 km; Lambayeque, capital azucarera del Perú, está a 1.050 km y Paita se ubica 1.300 km al norte del puerto de Pisco. En estas zonas del norte peruano no había cultivos de viñas ni elaboración de vinos ni aguardientes de uva; pero sí había abundantes haciendas de caña de azúcar y aguardiente de este origen, resulta evidente, por lo tanto, que estos embarques eran piscos de aguardiente de caña.

Lima y el Callao como (presuntos) exportadores de aguardiente de caña

Junto con los puertos del norte del Perú, sobre todo Lambayeque, el aguardiente exportado por el puerto del Callao también era, probablemente,

destilado de caña de azúcar. En este territorio no se cultivaban viñas ni se destilaban aguardientes de uva. Así lo ha sostenido con claridad la literatura especializada. «No se hacía vino en Lima; el vino, uva, pisco y vinagres y pasas llegaban a la Ciudad de los Reyes, primero por la vía marítima del puerto de Pisco a El Callao» (Huertas, 2012: 109). Como Lima no disponía de vinos ni aguardientes de uva para su propio consumo, tampoco lo podía exportar. En cambio sí disponía de extensas plantaciones de caña de azúcar y, por lo tanto, aguardiente de caña. En estas condiciones, Lima se dedicó a exportar aguardiente de caña de azúcar a través del puerto del Callao.

Tabla 19
Exportaciones de piscos de aguardiente (presuntamente) de azúcar del Callao

AÑO	BARCO	ORIGEN	DESTINO	CARGA
1792	*Santa Rosalía*	Callao	Coquimbo	2 pisquitos aguardiente
1828	*Trinidad*	Callao	Valparaíso	1 pisquito aguardiente
1831	*Milagro*	Callao	Valparaíso	1 pisco aguardiente
1831	*Metalomet* (US)	Callao	Valparaíso	4 pisquitos aguardiente
1832	*Dash*	Callao	Valparaíso	61 piscos aguardiente
1836	*Manuel Adolfo*	Callao	Valparaíso	36 piscos de aguardiente
1839	*General Prieto*	Callao	Valparaíso	13 piscos de aguardiente
1841	*Perú*	Callao	Valparaíso	5 piscos de aguardiente
1844	*Chile-Perú*	Callao	Valparaíso	50 pisquitos de aguardiente

Fuente: elaboración propia a partir de AN, FCM, 1° serie, vol. 1718, f. 115; vol. 2343, f. 237; vol. 2343, f. 227; vol. 3431, f. 34; vol. 3434, f. 216.

Los registros de aduana se limitan a consignar los productos que declaraban los comerciantes. Y estos no entregaban precisiones sobre la materia prima utilizada para destilar aquellos aguardientes. Teóricamente, queda abierta la incógnita. Aquellos contenedores pudieron llevar alcoholes de diversos productos, incluyendo chirimoya, uva, caña de azúcar y hasta de papa o cebada. Pero en estos casos no queda más remedio que considerar la disponibilidad del producto en el lugar. Y en la zona de Lima no había viñas importantes. Estos cultivos estaban lejos de allí, hacia el sur, en Ica o Arequipa. Y no tendría sentido transportar las cargas desde allí hacia el norte, desembarcar en el Callao, y luego, desandar el camino para ir nuevamente hacia el sur. Por lo tanto, lo más probable es que esos piscos de aguardiente exportados desde el puerto del Callao fueran destilados de caña de azúcar.

La producción de las plantaciones de azúcar de los alrededores de Lima generó un flujo de aguardientes que se dedicaba en parte para abastecer el mercado local, y en parte a la exportación. Los destilados se envasaban en los contenedores habituales, es decir, los piscos de cerámica. En estos recipientes, los barcos zarpaban del Callao y transportaban los piscos que contenían aguardiente de caña de azúcar hacia los puertos del norte (Guayaquil) y del sur (principalmente Valparaíso). Evidentemente, estos alcoholes no tenían el prestigio de los aguardientes de uva, pero sí su mercado, y contribuyeron a animar las redes comerciales de la región en los siglos xviii y xix.

Persistencia del aguardiente de caña en Perú durante el siglo xx

La costumbre peruana de exportar piscos de aguardiente de caña de azúcar se prolongó a lo largo de todo el siglo xix y buena parte del xx. Las grandes cantidades de azúcar que se producían en Perú, generaban las condiciones para la destilación de aguardientes de caña, lo cual ocasionaba una tensión constante con los productores de destilados de uva. Los datos estadísticos contribuyen a apreciar este fenómeno de modo más claro. La producción de azúcar peruana subió de 187 mil toneladas en 1912 a 248 mil en 1917; 320 mil en 1923; 361 mil en 1928 y 432.643 en 1933. La producción de ron y aguardiente fue de 63.362 hectolitros en 1912; 77.520 en 1915 y 68.819 en 1918 (Cosamalón *et al*., 2011: 469).

Los productores de aguardiente de uva peruanos consideraban que sus alcoholes tenían mayor calidad y, a la vez, mayores costos. Lograban más prestigio en los mercados, lo cual les permitía obtener mejores precios. Esta situación atraía a los productores de aguardiente de caña, que trataban de comercializar sus destilados mezclados con los anteriores para obtener mayor rentabilidad. Durante largas décadas, estas tendencias afectaron la industria y el comercio de alcoholes en Perú. Los productores de aguardiente de uva realizaron gestiones ante el gobierno, hasta que, finalmente, lograron medidas de protección.

La Resolución 52 del Ministerio de Fomento del Perú, 20 de abril de 1932 (ver figura Zb), apuntaba justamente en esta dirección. En sus considerandos señalaba que «actualmente se expenden muchos aguardientes de caña mezclados o aromatizados, bajo el nombre de aguardiente de uva». Para revertir esta situación, la norma gubernamental estableció las siguientes medidas:

> Artículo 1: Desde la fecha la denominación «aguardiente de uva» será exclusivamente de esa procedencia.
> Artículo 2: Los aguardientes de caña mezclados etc., serán llamados únicamente «aguardientes», pudiéndoseles agregar los términos de calidad que el industrial desee, como son «Especial», «Superior», «Escogido», etc.
> Artículo 4: Cuando un industrial mezcle aguardiente de uva con aguardiente de caña, el producto resultante no podrá denominarse aguardiente de uva.

La protección al aguardiente de uva, para separarlo del alcohol de caña, dispuesta por el gobierno del Perú en la Resolución 52, contribuyó parcialmente a enfrentar el problema. La tradición de mezclar y confundir ambos productos se mantuvo vigente en los años sucesivos. Como resultado, se realizaron nuevas gestiones para reforzar las políticas estatales. Ello se reflejó nuevamente en la Resolución Ministerial de mayo de 1940, por medio de la cual, «se prohíbe el internamiento de alcoholes de caña en la zona vitivinícola de Pisco», con idea de «evitar la adulteración de aguardiente de uva puro, producido en esa área» (Gutiérrez, 2005: 59). Dos décadas más tarde, el problema subsistía, según el informe del Instituto Nacional de Promoción Industrial del Perú y el Banco Industrial del Perú (Rovira, 1966). El aguardiente de uva peruano se adulteraba con destilados de caña debido a la diferencia de costos. «Hasta el año 1958 el precio de costo del litro de aguardiente de azúcar o el obtenido mediante la dilución de alcohol de caña era aproximadamente de 50% del costo del genuino de uva; actualmente se mantiene más o menos esa misma ventaja» (Rovira, 1966: 44). En las décadas de 1950 y 1960, esta tendencia se agravó aún más: «Esta adulteración incrementada en los últimos 10 o 15 años a consecuencia de la carencia de la materia prima genuina debido a la destrucción de viñedos de la zona de Chincha por la plaga de la filoxera» (Rovira, 1966: 4).

Conclusiones

La sobreoferta de aguardiente de caña de azúcar en Perú fue un fenómeno notable desde el siglo xvii hasta el xx. En el período colonial, Perú emergió como uno de los tres principales polos azucareros de América, junto al Caribe y Brasil. Surgió así una cultura de la economía de plantación, formada por grandes haciendas, trabajadas por mano de obra esclava o servil. La gran disponibilidad de azúcar generó las condiciones para elaborar bebidas como guarapo y cañazo (aguardiente).

Se produjo un contraste notable entre Perú y Chile. En este territorio, también se intentó cultivar caña de azúcar en el siglo xviii, sin éxito, los climas y suelos chilenos no fueron aptos para desarrollar estas plantaciones. Como resultado, la vitivinicultura chilena se libró de los efectos negativos de la caña de azúcar.

La expansión de las plantaciones de caña en Perú causó un efecto negativo en el desarrollo del aguardiente de uva y en la configuración de la identidad del pisco peruano. Los menores costos del alcohol de caña planteaban una tentación permanente para los falsificadores. Este problema se hizo crónico en el Perú, tal como señalaron oportunamente el cónsul inglés (1890), el Decreto 50 del gobierno nacional (1932) y el estudio del Banco Industrial del Perú (1966).

Volviendo al tema abordado en el capítulo 1, conviene recordar el pequeño tamaño que tenía la viticultura norchilena con relación a la peruana en esos años. Como se señaló oportunamente, esa desventaja cuantitativa se compensaba por algunas ventajas cualitativas, entre las cuales se hallaba, justamente, la vecindad tóxica de las haciendas azucareras que sufrió la viticultura peruana, problema que no afectó a los productores del norte de Chile.

Capítulo 10
Arrieros y rutas terrestres (siglo xviii)

Tenemos la costumbre de ir del pueblo al pueblo, de hacer la legua
o la milla marchando dentro de cañón umbroso de una
alameda, de un lado oriente, del otro poniente, o de una
parte cielo tenebroso y de la otra unas bellas lunas francas.
Los arrieros de metal o de frutas van arriando entre este
doble amparo de álamos leales, y cualquier camino nuestro
nos toma en una pausa de alameda y nos deja en el remate
de la otra. Andamos errando por extranjerías, y si nos
miran los extraños en la hora del descanso,
cuando el alma sube y se derrama sobre la cara, si nos ven ellos
esas sombras que pasan o se quedan, aquello,
será un cono roto de alamedas o la lengua de un álamo
solo que cae sobre nosotros.

Gabriela Mistral (1934)[1]

Los arrieros fueron también coprotagonistas y cofundadores del pisco chileno. Ellos contribuyeron al esfuerzo colectivo de la región, al aportar el medio necesario para asegurar el transporte de los aguardientes hacia los mercados internos y externos. En el plano externo, ellos aseguraron la distribución de los destilados en los asentamientos mineros dispersos a lo largo de un amplio territorio del norte chileno; a ello se sumaba la aventura de atravesar la cordillera de los Andes, para abastecer los mercados de las actuales Argentina y Bolivia (ver figura X).

El acceso a los mercados era un tema crítico para los productores locales. Sobre todo por las notables ventajas que tenían sus competidores: el aguardiente de San Juan dominaba el mercado del Río de la Plata; los de Arequipa tenían preferencia en Potosí; los de Ica llegaban con facilidad a Lima y Cuzco. Cada uno de esos tres polos vitivinícolas de América Meridional en la época colonial, tenían sus propios mercados a los cuales llegaban con notables ventajas competitivas. Por contraste, los productores del norte chileno no tenían ningún mercado con esas facilidades. En estas circunstancias,

[1] Gabriela Mistral (1934). «Elogio de la tierra de Chile». En *Chile: país de contrastes*, pp. 102-103.

los aguardientes de Coquimbo podían quedar confinados al autoconsumo, sin posibilidades de trascender.

Era necesario romper el aislamiento del norte chileno; había que abrir nuevas rutas y realizar un salto sustancial en el mejoramiento de las condiciones del transporte y las comunicaciones. Solo a partir de un servicio regular de transporte se podrían asegurar las condiciones para estimular la actividad económica y el desarrollo regional. Este fue el desafío que afrontaron los arrieros. Junto con los viticultores y los fragüeros de cobre, los arrieros fueron actores sociales que lograron organizarse en función de objetivos comunes. Ellos sentaron las bases del sistema multimodal de transporte, a pesar de los formidables obstáculos que representaban las montañas, quebradas y áridas tierras de la región. Se trata de una historia épica que se ha mantenido invisible durante mucho tiempo y que conviene reconocer.

Transporte y comunicaciones en el espacio norchileno

El desarrollo del pisco como producto típico dependía de la capacidad de acceder a los mercados. Ello requería disponer infraestructura de transporte y comunicaciones, tanto interna como externa. Era necesario disponer de una red de rutas que asegurasen la unificación del mercado interno norchileno, entre los partidos de Copiapó, Huasco, Coquimbo e Illapel. Paralelamente, se requería abrir caminos trasandinos para llegar a las actuales Argentina y Bolivia. En ambos casos, se trataba de superar obstáculos formidables.

El norte histórico de Chile comprendía un amplio territorio, que se extendía desde la cordillera de los Andes hasta el océano Pacífico, y desde el valle de Copiapó, en el paralelo 27° de latitud sur, hasta el valle del Choapa, en el paralelo 32°; ello implica 200 km de este a oeste y 500 km de norte a sur, totalizando una superficie de cien mil kilómetros cuadrados. El territorio era muy amplio, pero no era fácil la vida humana debido a la aridez: las precipitaciones anuales llegaban apenas a cien milímetros. El agua se obtenía de los ríos que corrían de este a oeste, desde la cordillera de los Andes hasta el Pacífico: Choapa, Limarí, Elqui y Copiapó. Junto a estos ríos surgieron los oasis verdes que se dispersaban a lo largo de todo el extenso territorio.

El norte de Chile constituyó un espacio social donde las personas de ese lugar podían reconocerse; generó una relación homóloga entre un conjunto de actividades. El espacio social fue construido por grupos distribuidos según el capital económico y cultural. Por lo tanto, los viticultores y el conjunto

de actores involucrados en esta actividad, compartían un espacio social, político y económico, signado por la *pax hispanica*. En este espacio surgió y se consolidó el pisco como DO y el *terroir*: los vecinos tenían actividades en común que dependían las unas de las otras; compartían mercados y se veían enfrentados a las mismas dificultades, lo que conllevaba a pensar en soluciones mancomunales, situación que llevaba en su interior, las semillas de la cultura cooperativa. Como ya se ha señalado, la comunidad norchilena en el siglo XVIII era muy pequeña, al pasar de doce mil habitantes en 1700 a diecisiete mil en 1744, y treinta y cuatro mil en 1778 (Pinto, 1992).

Otra característica de la región es la irregularidad del terreno debido a las cadenas de montañas. Las cordilleras de los Andes y de la Costa generaban un entorno complejo para la circulación interior. Por ejemplo, para recorrer los 146 kilómetros, desde Los Vilos hasta Combarbalá, es preciso trepar tres cuestas (Cavilolén, Quelón y La Viuda), lo cual requiere más de 2.500 metros de ascenso. A ello se suma la aridez del entorno, la dificultad para conseguir agua y pasto para los animales. La situación es parecida para realizar el viaje de norte a sur, para enlazar las localidades de Illapel con Ovalle, La Serena, Huasco y Copiapó. Para conectar estos puntos, se requiere atravesar grandes zonas desérticas y despobladas.

Para poder elaborar un producto complejo como el pisco, era necesario asegurar primero, la unificación del mercado interno, para facilitar el abastecimiento de los productos indispensables. De las minas era necesario llevar el cobre a los talleres de los fragüeros, de modo tal de asegurar el abastecimiento de materias primas para la manufactura de los alambiques. De las viñas de los valles transversales era necesario llevar los mostos y aguardientes a los puertos. También, asegurar el abastecimiento de las botijas y odres de cuero para envasar los licores. Para certificar el funcionamiento de los encadenamientos productivos, era importante garantizar las redes de transportes y comunicaciones del espacio interior del norte de Chile. Recién después de resolver estos asuntos se podía abordar el desafío de exportar los productos de la tierra.

Un rol clave en las redes de transportes y comunicaciones de la región fue jugado por las mulas. Animales de carga adaptados a caminos sinuosos y de montaña, capaces de trasladar 100 kg de carga, más resistentes que los caballos. Las mulas eran ocupadas para trasladar todo tipo de bienes producidos al interior de los valles del corregimiento hacia los puertos, y para abastecer los diversos centros productivos y de población. Según el Empadronamiento de 1738, el 37% de los empadronados tenía mulas. Porcentaje que aumenta entre los dueños de viña: el 49% de ellos poseía también mulas.

En ese mismo empadronamiento, veinte personas indicaron que se ganaban la vida trabajando como arrieros o peones de arria. No obstante, a partir de la descripción de los bienes, se puede concluir que sesenta y cuatro tenían por su principal actividad, el trabajar con sus mulas en el transporte de cargas. El arriero más exitoso del momento era Pedro Matamoros, quien no tenía haciendas ni estancias, pero era propietario de noventa mulas[2]. Luego, en orden decreciente, aparecen Pedro Coello, con cincuenta; Lucas Santander, Cristóbal Delgado, Gabriel de Cepeda, Manuel Álvarez, Francisco Vales y Miguel Julio con treinta cada uno[3]. Lo llamativo de estos casos es que no tienen huertos, ni minas, ni otro tipo de animales. Están completamente especializados en el transporte de cargas.

No obstante, también hubo quienes complementaron sus actividades con sus propias mulas. Tal es el caso de los sesenta y cuatro empadronados que tenían viñas y mulas. Entre ellos destacan María Rosa de Carrera, viuda de don Marcelino Rodríguez Guerrero, quien tenía cincuenta mulas para el uso de su hacienda en Limarí[4], y Francisca Gallardo, quien, además de su hacienda en Samo Bajo, poseía cuarenta mulas en su estancia del Totoral[5]. En el otro extremo, también se dan casos de personas que tienen mulas y viñas, pero necesitan emplearse como peones para sobrevivir, como es el caso de Alonso de Barraza, quien poseía 120 plantas de viña en el Valle de Elqui, que le permitían producir entre diez a doce arrobas de vino al año. Además, tenía ocho mulas con las que trabajaba[6]. Pero a veces debía trabajar para otros como peón por $6 al mes, porque no le alcanzaban los ingresos[7]. Lo mismo les sucedía a Tomás de Rivera y Juan de Aguilar, quienes también contaban con algunas viñas y mulas, pero debían trabajar algunos meses como peón para sostener a sus familias[8]. El caso de Cristóbal Tirado es llamativo, porque su viña era un poco más extensa, le permitía sacar unas veinte arrobas al año, pero debido a que las tierras estaban gravadas con una capellanía de $80, debía emplearse para trabajar de arriero con sus ocho mulas para mantener a su prole[9].

2 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 27v.
3 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 19 v, 27v, 29v, 30 y 81v.
4 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 23-23v.
5 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 80 v.
6 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 67v.
7 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 67v.
8 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 68v y 69v.
9 Empadronamiento de 1738. AN, FRA, vol. 666, f. 8.

Las mulas eran vitales para la economía de la región y también para hacer posible la exportación de los excedentes de producción. Eran el medio de transporte por excelencia, y todos los habitantes del Corregimiento de Coquimbo estaban ligados a ellas de un modo u otro.

El norte de Chile tenía mercados atractivos en la intendencia de Salta del Tucumán (noroeste argentino), en Potosí y en Lima. Para alcanzar estos puntos, debía superar obstáculos formidables. Al este de Coquimbo se encontraba la cordillera de los Andes, la cadena montañosa más alta del mundo fuera de Asia. Para cruzarla, era preciso utilizar los pasos naturales, que se hallaban sobre los 4.500 metros de altitud. El único animal de carga que no se apuna con la altura es, precisamente, la mula. Uno de los pasos más comunes era el de San Francisco (frente a Copiapó). También se utilizaban otros boquetes frente a los valles de Elqui y Limarí. El presente capítulo examina el problema del transporte y las comunicaciones terrestres del norte de Chile, tanto internas como externas.

De La Serena a Copiapó: origen de la Carrera del Norte (1777)

La construcción de las redes generales de transporte y comunicaciones en la región fue un proceso largo y lento, en el cual participaron diversos sujetos históricos. Fue una obra colectiva que se desarrolló lentamente durante largos siglos de historia, hasta alcanzar un nivel aceptable de infraestructura. Muchos de estos protagonistas fueron anónimos; audaces arrieros que exploraban el territorio en busca de nuevos caminos, para abrir rutas más adecuadas para hombres y animales. Con frecuencia se utilizó el método de prueba y error en la búsqueda de caminos más rápidos y seguros, que permitieron unir las localidades del Corregimiento en mejores condiciones. Dentro de la pluralidad de personajes que participaron de este proceso, hubo algunos que dejaron su historia escrita en los documentos.

Un caso relevante fue el maestre de campo, don José Guerrero. Se trata de una figura estrechamente asociada a la historia del pisco. Basta señalar que pertenecía a la familia Rodríguez Guerrero, quien tuvo a su cargo la primera pisquera de Chile. En efecto, don José Guerrero era hijo de don Marcelino Rodríguez Guerrero, administrador de la hacienda *La Torre*, primer lugar registrado donde se elaboró pisco, en el Valle de Elqui, tal como se ha examinado en el capítulo 3 del presente libro. Igual que su padre, don José Guerrero tuvo inquietudes que lo impulsaron a trabajar por el desarrollo

del Corregimiento, con visión de futuro. Entre sus actividades, sirvió como delegado de la Administración General de Correos. Y desde esta posición, se ocupó de impulsar el mejoramiento de la infraestructura para el transporte y las comunicaciones en el Corregimiento de Coquimbo. En efecto, don José Guerrero diseñó un proyecto para fortalecer las instalaciones dedicadas a la circulación por estos caminos.

En 1773, la Administración General de Correos estableció un servicio regular para conectar el Corregimiento de Coquimbo con Valparaíso, Concepción y Valdivia. Los correos viajaban todos los meses entre esos puntos, lo cual significó un importante avance en las comunicaciones del Reino de Chile. El paso siguiente era establecer la red en el Corregimiento de Coquimbo, para enlazar este puerto con las ciudades interiores y las minas de oro, y asegurar finalmente el enlace con Copiapó. El vecindario norchileno aguardó la extensión del servicio a lo largo del año siguiente. Pero una vez cumplido el plazo, todas las expectativas se vieron frustradas. El gobierno no logró poner en marcha el proyecto.

En este marco, don José Guerrero tomó la iniciativa, con vistas a desarrollar el tramo norte de la red de correos de Chile. Para ello diseñó la *Carrera del Norte*, que enlazaría Coquimbo con Copiapó, tocando ciudades intermedias, incluyendo Santa Rosa del Huasco y los yacimientos mineros, con una distancia de 130 leguas (626 kilómetros). Para implementar el proyecto, necesitaba tener facultades específicas y por ello, resolvió asumir, por su cuenta y riesgo, pero con respaldo oficial, la conducción del sistema en el Corregimiento.

Para avanzar en esta dirección, don José «pasó a ofrecer su persona al citado Administrador General de Correos, haciéndose cargo gratuitamente de la administración de Coquimbo»[10]. Las autoridades aceptaron su ofrecimiento y lo pusieron en funciones, revestido de la autoridad para nombrar el personal de las postas.

> En el mismo punto que don José hizo esta propuesta al Administrador General le fue admitida con expresiones muy recomendables que constan del título que inmediatamente le despachó de Administrador de la Renta (de Correos) en la ciudad de Coquimbo concediéndole facultad para que nombrase subalternos en las villas de Santa Rosa del Huasco y de Copiapó como también maestre de posta en todos los lugares que tuviese por convenientes para el giro en toda esta crecida distancia que

[10] Establecimiento del correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 160v.

> para 130 leguas. Reservando para sí la distribución de la otra mediana que se comprende entre esta capital y la enunciada de Coquimbo[11].

La decisión de las autoridades de la Corona implicaba aceptar el nombramiento de don José Guerrero como administrador de Correos en el norte de Chile, para abrir la Carrera del Norte entre Coquimbo y Copiapó. Por su parte, el Estado asumía la responsabilidad de impulsar el tramo entre Santiago y Copiapó. Indirectamente, don José Guerrero lograba un doble objetivo al asegurar la apertura de las comunicaciones de Coquimbo hacia el norte y el sur.

Una vez confirmado en el cargo por las autoridades, Guerrero comenzó a ejecutar el proyecto de creación de la Carrera del Norte. Ante la falta de recursos de la Corona, procedió a movilizar sus contactos, redes y capitales para implementar la propuesta. Para ello, utilizó «su crédito y amistad con varios caballeros hacendados de la ruta para conseguir que ellos admitiesen las materias de postas necesarias para el giro, y finalmente sus facultades indemnizando a la renta del exceso que hiciesen los gastos de establecimiento a su producto»[12]. A través de las gestiones y aportes personales de don José, se comenzaron a levantar las postas y entraron en funciones los respectivos maestres que aseguraban los servicios para los correos que recorrían estos caminos. Su labor fue oficialmente reconocida por las autoridades de la Corona:

> Don José está persuadido a que nada le queda que hacer en cuanto a llevar el objeto que se le confió. Tiene establecidas postas y maestres de más en toda la distancia que hay desde Coquimbo hasta Copiapó en los lugares que le ha parecido convenientes, siendo todos ellos caballeros de distinción que solo han admitido el cargo en obsequio de su amistad y por su medio encuentran los correos ordinarios todo el auxilio que necesitan así en su parada como a su regreso, sin que hasta ahora hayan padecido el menor embarazo. Los administradores subalternos que nombró en las Villas del Huasco y Copiapó han merecido por su conducta la aprobación del Administrador General[13].

La labor de don José Guerrero se completó en cuatro años. En ese tiempo logró diseñar la Carrera del Norte, enlazar las ciudades de Coquimbo y Copiapó, juntamente con numerosas villas y pueblos intermedios, para completar una extensión de más de seiscientos kilómetros. De esta forma, el Corregimiento de Coquimbo dio un notable paso adelante en el mejoramiento

[11] Establecimiento del correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 160v.
[12] Establecimiento del correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 160v.
[13] Establecimiento del correo de Coquimbo, Santiago de Chile, 1778. AN, FCG, vol. 568, f. 161.

de sus comunicaciones y transportes. A partir de entonces, se hizo mucho más segura la circulación por el norte chileno, dado que la ruta de los correos garantizaba un servicio permanente de postas que brindaba alimentos y abastecimientos para los viajeros y sus animales.

Rutas de Illapel y Combarbalá (1788)

Como se ha señalado, la integración del mercado interno fue uno de los desafíos más complejos del Corregimiento de Coquimbo. La aridez del clima y la superposición de los distintos encadenamientos montañosos, condicionaban el transporte y las comunicaciones entre los distintos polos de desarrollo. Particular complejidad planteaban los caminos para llegar desde los valles agrícolas transversales hasta los centros mineros, como fue el caso de Combarbalá.

El tema de las rutas internas de transporte en las zonas alejadas de las grandes ciudades constituye un problema relativamente desconocido en la historiografía de América Latina. Sobre todo porque esos caminos no eran transitados por las élites, sino por modestos campesinos y arrieros, muchas veces analfabetos, motivo por el cual, han dejado escasas referencias para conocer sus historias. Esta situación se cumple plenamente en el caso de Combarbalá, centro minero situado en las faldas occidentales de la cordillera de los Andes; basta recordar que para llegar allí desde el puerto de Los Vilos, era necesario recorrer 150 km de camino a través de montañas que requerían ascender más de 2.500 metros de altura.

En el siglo xviii, estos caminos eran recorridos por los arrieros que se ocupaban de asegurar el abastecimiento de alimentos, bebidas, ropa y utensilios a las poblaciones mineras de la zona. Había producciones complementarias al norte y al sur del Corregimiento de Coquimbo; en el norte, los valles de Elqui y Limarí tenían una notable capacidad para elaborar alimentos y bebidas; en el sur, las localidades de Combarbalá, Illapel, Petorca, Los Hornos y Chillamahuida aportaban principalmente con sus minerales. Los observadores del rey detectaron con claridad este potencial en el segundo tercio del siglo xviii. Así lo reflejó, por ejemplo, el botánico Hipólito Ruiz López (1754-1816). Fue enviado por la Corona al Perú y Chile para realizar un relevamiento de los recursos naturales en 1777. En el informe correspondiente, al referir los datos del Corregimiento de Coquimbo, Ruiz López destacó justamente, el mineral de Chillamahuida: «Otro mineral hay en Chillamahuida que se trabaja y saca

oro de 22 quilates y 2 gramos. Nunca se puede apellar por ser muy dócil y hacerse el mismo planchuela» (Ruiz López, 2007: 242).

La producción de estos yacimientos mineros dependía del adecuado abastecimiento de alimentos, bebidas y otros enseres. El Estado se interesaba en asegurar la llegada de estas provisiones, pero, a la vez, el fisco pretendía asegurarse del pago de los correspondientes impuestos, situación muchas veces complicada debido a las distancias y el aislamiento. Esta situación fue detectada por las autoridades, en oportunidad de la visita del gobernador de Chile, don Ambrosio O'Higgins (1788).

El gobernador de Chile recorrió el interior del Corregimiento de Coquimbo en la primavera de 1788. El 1 de noviembre estuvo en Santa Ana de Briviesca (Petorca) y tomó medidas para fundar la ciudad de La Ligua. Luego fue a San Rafael de Rosas (Illapel), donde se asombró al ver las precarias condiciones en que vivían los mineros. Después de tomar medidas para mejorar la situación, se dispuso a subir las cuestas de Quelón y La Viuda para llegar a Combarbalá el 15 de noviembre. Allí también visitó las faenas mineras, sobre todo de Punitaqui, para seguir después su viaje hasta La Serena (Donoso, 1941: 174-175).

La experiencia de este viaje impulsó a don Ambrosio a solicitar informes, tanto de la producción minera como de las condiciones de los trabajadores y el comercio de vinos y aguardientes. Esta situación estimuló la redacción de un valioso documento para conocer esta historia territorial.

El punto crítico del documento era indagar sobre el abastecimiento de vinos y aguardientes desde los valles de Elqui y Limarí, a las faenas mineras de Combarbalá, Petorca, Illapel y Chillamahuida. ¿Cuáles eran los caminos utilizados entonces?

Las distancias de norte a sur marcaban algunas diferencias. Combarbalá, Petorca e Illapel se encuentran en los paralelos 31,1°, 31,6° y 31,6° de latitud sur, respectivamente. El río Limarí se encuentra unos 100 km al norte de Illapel y en el siglo xviii tenía dos polos agroindustriales destacados: Sotaquí y Monterrey (ambos en 30°7'). El Valle de Elqui se encuentra 200 km más al norte de Illapel, con su capital, La Serena, en 29°9'. Por lo tanto, en caso de poder viajar en línea recta, lo más fácil y directo era abastecer Petorca, Illapel y Combarbalá desde las haciendas del valle de Limarí.

Además de la localización norte-sur, es importante también considerar la este-oeste. La Serena se hallaba sobre la costa del Pacífico, sobre el meridiano 71°5'. En cambio, Sotaquí y Monterrey se hallaban 50 km al este, entre la costa y la cordillera de los Andes, sobre el meridiano 71° (71°13' y 70°94',

respectivamente). Los mercados de los centros mineros también estaban en la misma longitud, tanto Combarbalá (71°) como Illapel (71°1'). Por lo tanto, el valle de Limarí tenía dos ventajas sobre La Serena para llegar a los centros mineros del sur, al estar 100 km más al sur y 50 km más al este.

De todos modos, las irregularidades del terreno, formadas por la cordillera de la Costa y las estribaciones de la cordillera de los Andes, planteaban una serie de problemas topográficos que los arrieros debían resolver. Esos 150 km de ventaja que Monterrey tenía sobre La Serena para llegar a Combarbalá e Illapel estaban parcialmente neutralizadas por los cordones montañosos que obstaculizaban la marcha de los arrieros y sus mulas. Claro que para llegar de Combarbalá a Illapel se podía ir por la ruta que tocaba el río Llaucavén (31°3' 71°2'), por el camino que actualmente ocupa la Ruta D-71 por la cuesta La Viuda. Se llegaba a la localidad de Los Pozos y allí se tomaba en dirección directamente al sur, por la cuesta Quelón, y llegar a Illapel. Este era el camino de Monterrey hasta Illapel por las montañas, tocando Combarbalá y Los Pozos.

Por su parte, la producción del Valle de Elqui tenía la posibilidad de competirle al valle de Limarí, al utilizar el camino paralelo a la costa, siguiendo el curso de la actual Ruta 5. Este camino tenía su punto de referencia en Quillaicillo, a 31°41' 71°5 y permitía viajar desde La Serena por una ruta de 150 km relativamente plana, junto al mar, y recién entonces, virar hacia el este para llegar a Illapel.

El documento fue elaborado por el subdelegado de Illapel, Manuel de Gorostiaga, el 22 de noviembre de 1788 y estaba dirigido a don Ambrosio O'Higgins. Allí se entregan datos relevantes sobre la venta de vinos y aguardientes de los valles de Elqui y Limarí en los centros mineros.

> Habiendo considerado sobre el remedio más conveniente de evitar las ventas de vinos y aguardientes que se hacen en las campañas; sin conocimiento de las justicias, ni noticia de los administradores respectivos de Real Hacienda, de que resulta notorio perjuicio al Real Erario y causa pública; principalmente por la internación de estas especies del partido de Coquimbo a este [Illapel].
>
> Hasta ahora [el abastecimiento] se ha verificado por el camino de Combarbalá y Los Hornos que Vuestra Señoría[don Ambrosio Higgins] acaba de transitar [en noviembre de 1788]. En [este] mineral, el de Chillamahuida y los demás intermedios, ha sido irreparable el desorden que se ha experimentado por la propia causa, y de la libertad (…). Se ha procedido en este asunto valiéndose de la distancia de aquellos parajes remotos. (…) Pongo en la sabia comprensión de vuestra señoría

> que, transportándose dichos vinos y aguardientes por el camino de Llaucavén[por las montañas] y El Quillaicillo [por la costa] que aún es más favorable y de una meza para esta villa, se quitará la dicha causa y cesará el efecto tan perniciosoque tengo expuesto[14].

El documento entrega datos relevantes. El territorio ubicado entre el Limarí y el Choapa se califica de «parajes remotos». También se señala que para Illapel era más conveniente el camino de la costa (por El Quillaicillo) para llegar a La Serena, antes que remontar la cuesta La Viuda para ir por Combarbalá hasta el valle de Limarí. Era preferible realizar un viaje 150 km más largo, antes que enfrentar el complicado camino de las montañas. A pesar de estos obstáculos, resulta notable la tenacidad de los comerciantes que se internaban por estos territorios para vender sus vinos y aguardientes.

El panorama se complementa con la respuesta del subdelegado de Coquimbo, Andrés Campino, fechada en La Serena, el 5 de enero de 1789. En este documento se confirma la práctica de la distribución de los vinos y aguardientes en las faenas mineras del sur del Corregimiento, a la vez que se problematiza sobre los caminos utilizados en la época.

> La mayor cantidad de estos efectos, los remiten a los minerales de Illapel y Petorca, los hacendados del Valle de Elqui, los cuales hacen sus viajes por el camino que propone el subdelegado [de Illapel] por serles más favorable y de (…) sin que la casualidad de que uno u otro que por lograr alguna venta o paso en el auto (f. 154v) de Combarbalá y camine con el resto de carga por Llampangui [camino por la montaña], haga regla general para pensar en lo contrario con que debemos contraer el reparo de aquel subdelegado, a sólo los hacendados de los valles de Sotaquí y Monterrey que están en el lado sur de esta ciudad e inmediatos a las cordilleras[15].

El testimonio del subdelegado de Coquimbo entregaba datos precisos sobre la dinámica comercial que se generaba entre las montañas norchilenas, a pesar de las precarias condiciones de circulación que debían soportar los arrieros. Más adelante, el texto añadía nuevos elementos:

> No hay duda que los más (…) trafican por el citado camino de Llampangui pasando por el mineral de Los Hornos y rara o ninguna vez por

[14] Informe de Manuel de Gorostiaga, San Rafael de Rosas (Illapel), 22 de noviembre de 1788. AN, FCG, vol. 86, f. 153-153v.

[15] Informe de Andrés Campino, La Serena, 5 de enero de 1789. AN, FCG, vol. 86, f. 154-154v.

> el de Chillamahuida, siéndoles más fácil, cercano y acomodado como a los primeros el de Llaucaven [desde Combarbalá hacia el sudoeste]. En el mineral de Los Hornos no hay casas, vecinos, comerciantes, ni pulperos que puedan comprar de una de estas recuas, y cuando más podrán allí expender entre los dueños de faenas una o dos cargas de vino. Este es con todo rigor el fraude que debemos considerar contra la Real Hacienda, cuya seguridad y resguardo debe ser el objeto principal de más atención se discurre en dar un golpe perjudicial y lamentable al común de los hacendados de dichos valles, haciendo que paguen los justos y sanos de intención, (…) ya no hallan medios ni arbitrios que discurrir para facilitar el expendio de esto efectos que por ser de los que más abunda este país, son los más despreciables y de menos valor[16].

Junto con las descripciones del paisaje y la vida social en aquellas escarpadas soledades, el subdelegado se ocupó también de indagar en los precios de los vinos y aguardientes en esos territorios. El tema es relevante desde la perspectiva de la historia económica. En efecto, el documento señalaba al respecto:

> El [precio] más ventajoso que en estos tiempos ha tenido[el vino] en Illapel y Petorca ha sido el $2, vendiéndose cuasi la mayor cantidad a 12 y 14 reales el vino y 3 ½ y $4 el aguardiente. Si a uno de estos hacendados se le propusiera en el día comprarle 500 o 1.000 @ de vinos en la bodega al precio de 6 reales, se volvería loco de contento. Supongamos que este ridículo precio sea el costo o principal de este efecto y que, sacado a Illapel o Petorca, aumenta en cada @ 10 reales, logrando venderlo al mayor precio que se ha dicho; pero también debemos confesar que con los 40 reales del mayor valor en la carga no costeen las mermas, roturas y odres, robos de los peones en el camino, flores, alcabalas, cuarto de alquilar, y mozo vendedor[17].

El informe del subdelegado sobre los precios de vinos y aguardientes en las faenas mineras entrega datos relevantes. Sobre todo porque se detectaron precios excesivamente bajos, iguales a los vigentes en las zonas de producción. El flete para llevar los caldos desde los valles productores hasta los centros mineros, distantes entre 100 y 150 km, se calculaba en 10 reales por arroba. Sin embargo, este costo no se trasladaba al valor nominal del producto. La diferencia se compensaba con la evasión impositiva. Posteriormente, el documento dejaba el tema de los precios y se focalizaba en la necesidad de mejorar las condiciones del comercio y el transporte en la región.

[16] Informe de Andrés Campino, La Serena, 5 de enero de 1789. AN, FCG, vol. 86, f. 154v-155.
[17] Informe de Andrés Campino, La Serena, 5 de enero de 1789. AN, FCG, vol. 86, f. 155-155v.

> Todo el sistema de la causa de policía parece se reduce a proporcionar los arbitrios más útiles y cómodos para que el comercio logre las mayores ventajas que se pueden desear, y en el nuevo Código del Establecimiento de Intendencias se encarga mucho la compostura de los caminos y el allanamiento y descubrimiento de otros que sean más a propósito y cercanos para el tráfico y trato inmediato de unas a otras poblaciones. El celo, actividad y buena diligencia de los ministros así de justicia como de Real Hacienda, cuidará de costear los males y ofensas que se hacen a ambas majestades. Pero no por esto se han de empeñar en proponer arbitrios para ahorrar aquel trabajo, especialmente si estos han de encauzar mayores males y perjuicios a un premio común que, siendo utilísimo al Estado, es preciso atenderlo y proporcionarle los medios más oportunos y precisos para su incremento[18].

El documento completaba entonces, un panorama utópico para el desarrollo territorial norchileno a partir del fortalecimiento de los caminos y el control del comercio. Las autoridades admitían que esta zona estaba en condiciones precarias y que solo se podía sostener el abastecimiento a partir de caminos de muy complicado tránsito. Pero sin abastecimiento no había actividad económica ni vida social. En este sentido, los arrieros de los valles de Elqui y Limarí, al desafiar los riesgos que presentaban los escabrosos caminos de montaña, contribuyeron a asegurar el abastecimiento de las faenas mineras y sentaron las bases de la ocupación del espacio y el desarrollo económico regional.

Coquimbo y los mercados trasandinos

El espacio trasandino era muy atractivo para los productos del norte chileno. Del otro lado de la cordillera había atractivos mercados para los productos chilenos. Hacia 1778 San Juan tenía 7.500 habitantes; Mendoza, 8.000; La Rioja, 10.000 y Catamarca, 15.000. A ello se sumaban las gobernaciones de Tucumán (85.000 habitantes), Córdoba (40.000) y Buenos Aires (37.000). Estas comunidades representaban buenas oportunidades para vender los productos de Coquimbo, incluyendo cobres labrados, particularmente alambiques. Las zonas vitivinícolas del oeste, sobre todo La Rioja, Catamarca, San Juan y Mendoza, necesitaban los alambiques de Coquimbo para destilar sus aguardientes.

[18] Informe de Andrés Campino, La Serena, 5 de enero de 1789. AN, FCG, vol. 86, f. 156v.

Conviene recordar que en 1740, Mendoza y San Juan exportaban anualmente dieciséis mil arrobas de aguardiente a Buenos Aires. Por lo tanto, el mercado cuyano era un importante comprador de alambiques de Coquimbo. En el norte la demanda de alambiques no era tan fuerte, pero los utensilios de cobre labrado de uso doméstico eran muy apreciados. Sin lugar a dudas, los productores de Coquimbo tenían un mercado relevante al otro lado de las montañas.

La cordillera de los Andes era un serio obstáculo para transportar los productos de Coquimbo hacia la actual Argentina. Con cumbres que arañan los seis mil metros de altitud, los pasos más bajos se encuentran en la cota de los 4.500 m.s.n.m. Se usaban, entre otros, los pasos San Francisco (Copiapó a Catamarca), Comacaballos (Huasco-La Rioja), Agua Negra (La Serena-Jáchal) y Guana (Monterrey-Jáchal). Con frecuencia el camino se interrumpía por nevadas, derrumbes y aludes. Además, eran frecuentes las tormentas de viento blanco y los temporales.

El viaje trasandino exigía correr grandes riesgos. La ruta era, esencialmente, un angosto camino de cornisa, tan estrecho e irregular, que con frecuencia se producían caídas de mulas hacia los precipicios. Los esqueletos de animales, en el fondo de los cañadones, eran testigos mudos de los peligrosos caminos. También los viajeros sufrían accidentes, y quedaban enterrados allí, con piadosas cruces como testimonio. Realizar el cruce de la cordillera implicaba una decisión valiente y arriesgada: se podía perder el patrimonio y la vida.

No obstante ello, el intercambio comercial se convirtió en un estímulo para superar los obstáculos y asegurar un sistema regular de transporte terrestre de carga trasandina, protagonizado por los arrieros a lo largo de todo el período. En el viaje de ida llevaban aguardientes, alambiques y otros productos de cobre labrado; en el regreso, traían principalmente yerba mate, jabón de Mendoza, ganado en pie y esclavos. Dentro de estos flujos, el traslado de hacienda fue una actividad particularmente intensa (Richard Jorba, 2001). El intenso intercambio a través de la cordillera se ha tomado como antecedente para fundamentar los actuales proyectos de construcción del corredor bioceánico por el paso Agua Negra (Iribarren, 2012).

Las dificultades del camino en la cordillera y las diversas vicisitudes que podían afectar a los arrieros en sus viajes, se plasman en el caso de Tomás Torres, a mediados del siglo xviii. Hijo de un rico hacendado del Corregimiento de Coquimbo, decidió emprender un viaje por tierra hacia Santa Cruz de la Sierra, para vender «20 arrobas de aguardiente, 10 odres y 10 aparejos con todos avíos». En su viaje llevó cincuenta mulas, y el valor total de su

carga ascendía a $900. En 1767, el padre, Francisco Torres y Aguirre, testó en Huasco Alto y señaló que no sabía si estaba vivo o no, que no había tenido noticias desde el viaje del hijo, pero que si volvía le dejaba la estancia de San Antonio[19]. Su hermana, Clara Torres, testó en Vallenar en 1804 y señaló que aún no había noticias del hermano[20]. El misterio se resolvió casi un siglo después de su partida, cuando los descendientes volvieron al norte de Chile para reclamar su herencia.

Para el comercio con las ciudades «de la otra banda», el alambique era una carga más interesante para los arrieros que otros productos, porque la correlación entre precio y peso era favorable. Por ejemplo, una mula podía transportar un alambique mediano, de 70 kg de peso, cuyo valor rondaba los $120. Era muy difícil encontrar otra carga de valor semejante. Una botija de aguardiente de dos arrobas (setenta y dos litros) puesta en Buenos Aires, valía $11. En cambio,un odre de aguardiente puesto en Potosí, valía $60, por lo cual sí se justificaba más el esfuerzo[21]. Entonces, el alambique era un producto de alto valor relativo en el marco del comercio de la época, lo cual sirvió de estímulo para activar el transporte de arriería en el comercio entre el Corregimiento de Coquimbo y los mercados trasandinos, a pesar de las distancias y demás dificultades del camino por las ásperas quebradas de la cordillera de los Andes.

Entre las rutas terrestres y marítimas se articuló un sistema multimodal de transporte regional, que aseguró a los productores de Coquimbo la exportación de sus productos típicos. Los arrieros aseguraban las rutas terrestres, para llegar a Potosí y Santa Cruz de la Sierra por el norte y Mendoza por el sur. Paralelamente, los barcos zarpaban del puerto de Coquimbo para llevar estos productos hacia los mercados de Guayaquil, Trujillo, Lambayeque, Callao, Arica y Cobija, para seguir desde allí hacia el este y alcanzar las grandes ciudades y centros mineros como Lima, Oruro y Potosí. Además, los barcos de Coquimbo también servían las rutas del sur, para llegar a Valparaíso, Constitución, Talcahuano y Chiloé. Luego se realizaban los transbordos y los arrieros distribuían estos productos por los pueblitos del Valle Central, tocando San Fernando, Talca y Cauquenes (ver mapa 1).

[19] Partición de bienes de Francisco de Torres y Aguirre, Huasco Alto, 1767. AN, FJCpp, legajo 17, pieza 1, f. 15.

[20] Testamento de Clara de Torres, Vallenar, 1804. AN, FJV, legajo 17, pieza 1, f. 3.

[21] Contrato de compraventa de aguardiente, La Serena, 1752. AN, FNLS, vol. 40, f. 18-19v.

Conclusiones

La producción de vinos y aguardientes en el norte de Chile contribuyó al fortalecimiento de las redes de transporte y comunicaciones, tanto en el espacio interno como en la región, particularmente con las actuales Argentina, Bolivia y Perú. La necesidad de vender los caldos impulsó a los arrieros a abrir nuevas rutas, para llegar a los mercados. Hubo una constante actitud de remover los obstáculos naturales y culturales que impedían este comercio. Como resultado, se lograron avances notables tanto en el desarrollo interno como en la expansión hacia fuera.

La apertura de los caminos, con su estructura de servicios, permitió una notable mejoría de las facilidades del transporte y las comunicaciones del norte de Chile. Ello facilitó las conexiones entre los grupos humanos que se hallaban dispersos en los yacimientos mineros y los oasis agrícolas de la región. Los valles de Elqui y Limarí se conectaron con los de Huasco y Copiapó hacia el norte, y de Illapel hacia el sur. Surgieron caminos junto a la costa y entre las montañas, de norte a sur, que complementaban la circulación natural de los valles transversales, de este a oeste. De este modo se construyó el espacio social, lo cual generó las condiciones para el surgimiento del *terroir* norchileno con sus componentes culturales, y de la Denominación de Origen Pisco.

Notable fue el papel de los arrieros trasandinos. Ellos lograron enfrentar los obstáculos formidables de la cordillera de los Andes: frío, nieve, viento blanco, precipicios, aludes. Pusieron en riesgo sus vidas y sus bienes. Pero lograron conectar las dos vertientes de la cordillera de los Andes, abrieron nuevas rutas y mercados. Como resultado, la población del norte chileno se abasteció de ganado en pie, yerba mate y bienes, a la vez que pudo exportar sus productos típicos, sobre todo cobres labrados y aguardientes.

Los arrieros participaron también en el desarrollo del patrimonio vitícola norchileno. A través de su constante ir y venir por de la cordillera, aseguraron el contacto entre las viñas situadas a ambos lados de los Andes. Y tras la llegada de la Moscatel de Alejandría a Mendoza (comienzos del siglo xviii), los arrieros se encargaron de asegurar la propagación de esta variedad a San Juan primero y a Coquimbo después. En este sentido, actuaron como intermediadores etnobotánicos.

Capítulo 11
Las rutas marítimas y el puerto de Cobija

Llévenme al mar, por él viví, y a él me dieron.
Tal vez hay una ola que me espera y me llama
O para darme vida o para darme muerte.
Tal vez está cantando para los que no escuchan,
Tal vez está rendido y espera a la que lo ama.

Gabriela Mistral[1]

Las rutas marítimas fueron un estímulo central para los destiladores de aguardiente del norte chileno. El puerto de Coquimbo tuvo intensa actividad en los siglos xviii y xix; aseguró la salida de los productos locales hacia los mercados del Pacífico, sobre todo para llegar a las ciudades y pueblos de Perú, Audiencia de Charcas (actual Bolivia) y Guayaquil (actual Ecuador). Naturalmente, el volumen principal de carga estaba dado por materias primas, sobre todo metales de cobre, oro y plata. Pero junto con ellos salieron también productos típicos de mayor valor agregado, como cobres labrados y aguardientes.

El presente capítulo examina el problema del transporte marítimo de los productos del norte chileno y su influencia en la vida económica, social y cultural de esta región. Se consideran los proyectos que se trazaron para abrir rutas a través del desierto de Atacama, sobre todo por el puerto de Cobija (ver figuras XI y XII).

El norte chileno y su movimiento marítimo

El norte de Chile tenía una dinámica actividad portuaria, con un puerto principal (Coquimbo) y dos complementarios frente a las ciudades de Huasco y Copiapó (Puerto Viejo)[2]. La corriente principal de la historiografía chilena

[1] Gabriela Mistral (1992). «Al Mar». En *Antología Mayor, Poesía*, p. 896.

[2] La ciudad de Copiapó se encuentra unos 60 km al este de la costa del océano Pacífico. En la época colonial, y hasta 1850, el comercio entrante y saliente de Copiapó se realizó a través del Puerto Viejo. Esta situación cambió cuando se tomó la decisión de construir un ferrocarril para asegurar la salida del mineral de Copiapó hacia el mar. Entonces se fundó

ha tendido a minimizar el papel del norte chileno y de estos puertos. Con frecuencia se los ha comparado con Valparaíso, calificándolos de puertos menores. Sin embargo, estudios de archivo demuestran que esto no era así. La dinámica minería del norte de Chile, incluyendo oro, plata y cobre, alcanzó niveles notables entre fines del siglo xviii y mediados del xix. Y la salida principal de esta producción era, precisamente, por estos puertos. Por ejemplo entre 1800 y 1840, las estadísticas de barcos despachados con metales señala las siguientes cifras: Coquimbo: 435 (35%); Huasco: 370 (30%); Valparaíso: 259 (20%); Puerto Viejo (Copiapó): 170 (13%). Eran embarcaciones pequeñas, llamadas bergantines y fragatas. Entre 1825 y 1830 tenían un promedio de 260 toneladas, que subieron a 350 de 1830 y 1840 (Méndez, 2004: 58). Lo importante, en todo caso, es el notable protagonismo norchileno dentro de la minería nacional.

La clase dirigente de Coquimbo se interesó por participar de la industria del transporte naviero. Esta actividad comercial estuvo en el horizonte mental de la élite local, la cual se involucró en la organización de su propia marina mercante de alcance regional. En este proceso se destacaron varios vecinos, entre los cuales conviene mencionar a Juan Miguel Munizaga Trujillo y Pedro Juan Osorio. Ellos representaban el espíritu innovador y ambicioso de la sociedad local de fines del siglo xviii y comienzos del xix. Se involucraron con los problemas de la comunidad y sirvieron en el gobierno de la ciudad de La Serena; Munizaga fue síndico (1791) y Osorio fue alcalde de abastos (1819) (Concha, 1871: 287-291). Entre otras iniciativas, Munizaga y Osorio organizaron una compañía de mercantes de singular relevancia para el comercio local.

La compañía naviera de Munizaga y Osorio ofreció un servicio regular de transporte marítimo para los productos típicos del Corregimiento de Coquimbo y su área de influencia. La empresa se formó con cinco buques mercantes: el bergantín *Dos Amigos*, la fragata *Candelaria*, la goleta *Gertrudis*, el barco *Fuente Hermosa* y el bergantín *Dos Hermanas* (Moraga, 2013: 195-196). Los libros de aduanas, conservados en el Fondo Contaduría Mayor del Archivo Nacional, reflejan el movimiento de estos barcos que ofrecieron un servicio de conexión de los productores locales con sus clientes y proveedores.

La flota mercante norchilena operó durante cerca de medio siglo. Los precarios barcos de madera no tenían una vida útil muy larga; apenas se prolongaba por siete u ocho años. De todos modos, se fueron relevando entre

el puerto de Caldera, 40 km al norte de Puerto Viejo. A partir de entonces, este quedó en desuso.

ellos para asegurar una oferta de fletes adecuada y flexible para las necesidades del comercio local. A fines de la década de 1780, la fragata *Candelaria* sirvió la ruta del norte, para llegar hasta los puertos del Callao. Tras el cambio de centuria, el bergantín *Dos Amigos* extendió sus rutas hasta Guayaquil por el norte y Chiloé por el sur, incluyendo el Callao, Valparaíso y otros puertos intermedios. Sus registros de aduana están documentados entre 1807 y 1815. Más adelante, la goleta *Gertrudis* ofreció el transporte de cargas hasta Valparaíso y Constitución (1834). Mayor presencia tuvo el bergantín *Dos Hermanas*, el cual entre 1831 y 1838 ofreció un intenso servicio de cabotaje entre Coquimbo y los puertos de Copiapó (Puerto Viejo), Huasco, Valparaíso y Chiloé. En este libro se entregan varias referencias de las cargas transportadas por estos barcos.

La visión de Munizaga y Osorio, al asegurar la presencia de una compañía naviera local en Coquimbo, creó un ambiente estimulante para los productores y comerciantes del Norte Chico. Porque la disponibilidad de estos mercantes ofrecía la tranquilidad de disponer los medios para emprender nuevos proyectos. La marina mercante de Coquimbo se complementaba muy bien con los servicios de otros barcos que llegaban desde diversos puertos chilenos y extranjeros, para configurar, en conjunto, una atractiva oferta de fletes marítimos. A su vez, estos empresarios también se involucraron en la actividad vitivinícola regional, particularmente a partir de la adquisición de la hacienda *Marquesa La Baja* (Moraga, 2013: 196).

De Coquimbo al puerto de Arica

Durante los siglos xvii y xviii, los aguardientes norchilenos destinados hacia los mercados del Alto Perú, se inclinaron a utilizar la ruta marítima que zarpaba del puerto de Coquimbo y desembarcaba en el puerto de Arica. Este último era el puerto natural de Potosí, pues a través del mismo se exportaba la producción de plata e ingresaban los bienes y suministros necesarios para atender la numerosa población del Alto Perú (actual Bolivia).

El funcionamiento comercial del puerto de Arica y el sistema de transporte de arriería desde ese punto y el Alto Perú han sido descritos en la literatura especializada. La corriente principal de este sistema comercial se asentaba en el transporte de vinos y aguardientes elaborados en el sur del Perú (sobre todo en Moquegua) hasta los mercados de Alto Perú (en particular Potosí, donde se explotaba la plata de su cerro Rico). Las menores distancias generaban una ventaja considerable a los productores peruanos sobre los chilenos, cuyos

productos se encarecían por el flete de 1.500 km de Coquimbo a Arica. De todos modos, la intensa demanda potosina sobrepasó las capacidades productivas peruanas, y se facilitó la incorporación de los aguardientes y piscos chilenos al sistema.

La circulación de aguardientes chilenos hacia el mercado de Potosí se hizo evidente a comienzos del siglo XVIII, con motivo de un contrato comercial por el cual se establecía el embarque de doscientas cargas de dos arrobas de aguardiente cada uno para ser transportadas de Coquimbo a Arica. La iniciativa la tomó don Manuel Vázquez de Osorio, español peninsular radicado en Perú, y hombre destacado en Arica (fue corregidor en el período 1722-1723). Necesitaba proveerse de aguardiente de Chile para remitir al mercado del Alto Perú. Don Manuel tomó contacto con Agustín Niño de Zepeda, alcalde de La Serena (1702-1703), para manifestarle el problema que estaban enfrentando en la región y solicitó su concurso para resolverlo. Don Agustín accedió a brindar su apoyo, en la medida que el primero le hiciera partícipe del negocio que realizaría. Luego, don Manuel y don Agustín procedieron a entablar comunicación con el marqués de Piedra Blanca y con el general don Lucas Arquero Ortiz, a quien el segundo conocía, por cuanto don Lucas ya había ejercido algunos de los más altos cargos en La Serena (fue corregidor y miembro del cabildo en numerosas oportunidades). Finalmente, al poco tiempo de iniciadas estas gestiones, el negocio se formalizó mediante la firma de un contrato (12 de enero de 1711). Así, el marqués de Piedra Blanca y el general Arqueros Ortiz acordaron entregar doscientas arrobas de «aguardiente de buena calidad» en el puerto de Coquimbo, parte envasada en odres, parte en botijas a un precio de $10 por arroba[3]. El contrato implicaba la exportación de más de siete mil litros de aguardiente del norte del Reino de Chile al puerto de Arica, con destino final probablemente a Potosí. Este hecho fue resultado de un largo proceso, signado por la consolidación de la industria del aguardiente en el norte de Chile y su capacidad de penetración en los mercados del Alto Perú.

Despertar de Cobija

El puerto de Arica ofrecía un conjunto de ventajas para los comerciantes que vendían sus bienes en el Alto Perú. Sobre todo porque esta localidad

[3] Contrato de compraventa entre las siguientes personas: el marqués de Piedra Blanca de Guana, el general don Lucas Arqueros Ortiz, los capitanes don Manuel Vázquez Osorio y Agustín Niño de Zepeda, La Serena, 12 de enero de 1711. AN, FNLS, vol. 8, folios 307-307v.

contaba con un movimiento suficiente para sostener a la población que, a su vez, aseguraba las prestaciones de servicios que se requerían para recibir las cargas, almacenarlas en las bodegas, transbordarlas a los arrieros y, finalmente, remitirlas hacia la Audiencia de Charcas. A la inversa, este puerto aseguraba la puerta de salida de los productos mineros que se extraían del cerro Rico de Potosí. El abastecimiento de este polo minero de alimentos y provisiones, y el despacho de minerales aseguraban un constante flujo de ida y venida, que se sustentaba en las caravanas de los arrieros con sus mulas que circulaban entre ambos puntos, como ha estudiado en profundidad Rosenblitt (2013). Había flujos interesantes de bienes desde el puerto del Callao hasta el de Arica y desde allí, las caravanas se dirigían hacia Tacna o bien, directamente hacia el Alto Perú, para abastecer Oruro y Potosí. En líneas generales, las fuerzas productivas del Perú encontraron en Arica el puerto más adecuado para el comercio hacia y desde Charcas. Arica fue, en forma real y efectiva, el puerto sur del Perú.

La constante animación del puerto de Arica atrajo también a los comerciantes chilenos. Con frecuencia, los productos chilenos dirigidos a abastecer los mercados del Alto Perú, tendieron a viajar por mar hasta el puerto de Arica y luego, seguir camino por tierra hasta el altiplano. Durante mucho tiempo, esta fue la ruta natural de los alimentos y enseres remitidos desde el Reino de Chile. De todos modos, no todos los chilenos pensaron así.

Entre el puerto más al norte de Chile (Puerto Viejo, Copiapó) y el más al sur del Perú (Arica), existe una distancia de mil kilómetros. Ello representaba un viaje relativamente largo y costoso, ante lo cual surgieron varias iniciativas tendientes a buscar la forma de acortar estas distancias. No era fácil hallar una solución, porque entre ambos puertos se encuentra el desierto de Atacama.

El desierto de Atacama es un mar de arena, extendido en un amplio territorio de aproximadamente 200 km de ancho por 600 km de largo, situado desde la cordillera de los Andes hasta el Pacífico, entre los paralelos 21° y 27°. Conocido como el desierto más árido del mundo, Atacama fue un territorio despreciado durante la época colonial, pero estratégico a partir de los descubrimientos de riquezas naturales (sobre todo salitre) a partir de la década de 1840. Su soberanía fue disputada por Chile y Bolivia, lo cual originó la guerra del Pacífico. Finalmente, Chile anexó estos territorios dentro de su espacio soberano en el Tratado de 1904, lo cual marcó una fuerte expansión de la superficie nacional. El origen de este proceso se asocia, fundamentalmente, a la presencia de trabajadores chilenos en el desierto de Atacama; si bien Bolivia reivindicó estos territorios entre los paralelos 21 y 24, la mayoría de

la población asentada en ese espacio era chilena. En el momento del inicio de la guerra del Pacífico (1879), el 90% de la población del desierto de Atacama era de origen chileno. Estos colonos se sintieron afectados por las decisiones del gobierno de facto del general Hilarión Daza y solicitaron el apoyo del consulado chileno. Al defender a estos connacionales, se puso en marcha el conflicto territorial y la anexión de Atacama a Chile. Por lo tanto, la presencia de esos trabajadores en el lugar tuvo fuertes implicancias geopolíticas en la historia de América. La pregunta, por tanto, es ¿cómo se inició el proceso de llegada de los pobladores chilenos al inhóspito desierto de Atacama?

Al parecer, los pobladores del norte de Chile comenzaron a mirar hacia el desierto en el siglo xviii, precisamente, en su afán de buscar la forma de reducir las distancias de viaje para exportar sus productos regionales a los mercados del Alto Perú.

Como se ha señalado, la principal ruta marítima para exportar aguardientes y cobres labrados del norte chileno hacia Potosí era por el puerto de Arica. Sin embargo, algunos comenzaron a cuestionar esta costumbre, pensando en las ventajas que ofrecía el puerto de Cobija.

Cobija era una modesta caleta, un puerto natural, situado en el paralelo de 22°20', es decir, unos cuatrocientos kilómetros al sur de Arica. Ello implicaba un viaje más corto para los barcos que viajaban desde Chile. Además, una vez en tierra, el camino desde el puerto hasta las ciudades del Alto Perú también era más corto. El viaje en mula de Arica a Potosí demandaba veinticinco días, mientras que el trayecto de Cobija al cerro Rico demandaba solo doce o catorce días. Ello podía tener un fuerte impacto en la reducción de tiempos de viaje y costos de los fletes. Con estas ventajas comparativas, los mercaderes y comerciantes chilenos tuvieron varias veces en mente el proyecto de abrir un camino por Cobija.

De todos modos, Atacama desalentaba a los colonizadores. Su título de «desierto más árido del mundo» implica condiciones adversas para la vida humana. A las altas temperaturas se sumaban la escasez de agua, la ausencia de pasturas para alimentar a los animales y la imposibilidad de cultivar plantas. Los recursos disponibles en el siglo xviii no parecían suficientes para resolver estos problemas. De todos modos, los empresarios chilenos buscaron la forma de enfrentar estas dificultades.

A mediados del siglo xviii se registró un interesante proyecto de abrir la ruta comercial por el desierto de Atacama. En 1754, don Francisco Javier Andrade firmó un contrato comercial entre el gobernador y alcalde de minas de La Serena, Pedro Antonio Fontecillas y Villela. Este se comprometía

a mandarle a su socio a Potosí, setenta odres de aguardiente a un precio de $60 por cada uno. La carga se llevaría a bordo de la fragata *Nuestra Señora del Rosario*, desde Coquimbo hasta el puerto de Cobija. En el contrato se señalaba que los odres ya estaban embarcados. Los riesgos serían asumidos en forma separada por los contratantes: don Pedro se hacía cargo del viaje por mar y luego, don Francisco correría con los riesgos del traslado terrestre, desde Cobija hasta Potosí. Una vez puesta la carga en esta ciudad, don Francisco tenía un plazo de setenta y cinco días para pagar el precio acordado[4].

Este documento ofrece luz sobre las dificultades del comercio en la época. A las vicisitudes y riesgos que ofrecía el transporte, se sumaba la necesidad de enviar apoderados para la entrega de las mercancías y el cobro del dinero acordado, además de ser necesario tener la posibilidad de vender mercadería que podría cobrarse más de tres meses después de enviada. Si se tiene en cuenta que en el mercado local, al vender al menudeo, se podía cobrar en el momento, o al menos intercambiar por otras especias necesarias, se puede entender que era necesario tener importantes capacidades económicas para poder exportar, y asumir los riesgos del viaje y el retardo en el cobro de las mercancías.

La operación de 1754 fue relevante para la época. El odre de cuero de cabra tenía normalmente una capacidad de veinte a veintidós litros. Al tratarse de setenta odres, este contrato implicaba una exportación de 1.400 a 1.500 litros de aguardiente. No era una cifra muy alta, si se tiene en cuenta que en 1711 se habían exportado siete mil litros de destilados de Coquimbo de Potosí por Arica. De todos modos, ante las dificultades para acceder a datos precisos de esa época, se trata de otro indicador que sirve de evidencia para visibilizar los flujos comerciales de la época.

A pesar de estos esfuerzos, la ruta por Cobija no prosperó. Las dificultades que ofrecía el desierto pesaron más que el acortamiento de las distancias. Debido al bajo flujo del puerto, fue excluido del Reglamento de Libre Comercio de 1778, y no se han encontrado mayores protestas ante esta exclusión. Tres lustros más tarde, un observador señaló que en Cobija solo vivían tres o cuatro personas[5]. El desierto de Atacama se resistía a ser poblado.

De todos modos, el contrato de 1754 marcó un antecedente de sumo interés, porque muestra cómo, a pesar de las condiciones extremadamente negativas del desierto de Atacama, los comerciantes del norte de Chile se atrevieron a

[4] Contrato de compraventa de aguardiente, La Serena, 1752. AN, FNLS, vol. 40, f. 18-19v.
[5] Pedido de providencia con audiencia al fiscal, Santiago, 19 de julio de 1794. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 79.

enfrentarlo, recorrerlo y, poco a poco, conocerlo. En esta búsqueda de abrir nuevas rutas para los aguardientes del Valle de Elqui y zonas aledañas, comenzaba a existir en la mente de los chilenos del norte, el paisaje de Atacama.

El puerto de Cobija en la década de 1790

El flujo de aguardientes norchilenos hacia el Alto Perú se vio afectado por la guerra interimperial entre España y Portugal en el último cuarto del siglo xviii. El problema no fueron las acciones militares directas, sino los costos del conflicto y las necesidades fiscales de la Corona. Este fue el sentido del impuesto del 12,5% por cada botija de aguardiente, establecido en 1777. Esta decisión afectó toda la producción regional, tanto en Chile como en Perú, y el impuesto se mantuvo más allá del fin de la guerra. Los productores de aguardiente de Arequipa solicitaron que se retirase en 1791, pero no tuvieron éxito[6]. No obstante, el impacto mayor se verificó en los productores chilenos porque el viaje a Potosí era más largo desde Chile, lo cual incrementaba el costo del flete; al cobrarse el 12,5% de impuesto sobre el valor de la botija en el punto de venta, la carga fiscal experimentaba un alza desproporcionada al valor del producto en origen; en muchos casos, los comerciantes no alcanzaban a cubrir los costos. Como resultado, la exportación de aguardiente de Coquimbo hacia Potosí comenzó a disminuir, hasta detenerse casi totalmente a mediados de la década de 1790[7].

En este contexto, se puso en marcha un nuevo proyecto para reactivar las exportaciones de aguardiente de Coquimbo a Potosí por el puerto de Cobija. Para avanzar en esta dirección, se unieron tres comerciantes locales, Miguel de Elizalde, Salvador Aycinena y Juan de Martinicorena, para impulsar un ambicioso proyecto. El propósito era reabrir las rutas comerciales de Coquimbo a Potosí para promover el comercio de aguardientes, cobres labrados y otros productos del país. Se esperaba exportar anualmente $11.000 en aguardientes y $10.000 en cobres labrados y otros bienes. Se utilizarían dos rutas: una por tierra, tocando Copiapó, con una longitud de 350 leguas y 50 jornadas de marcha hasta llegar a Potosí; la otra sería una ruta marítima, por el puerto de Cobija.

---

6 Sobre exención de la ciudad de Arequipa de la contribución del 12% sobre cada botija de aguardiente, Arequipa, 10 de diciembre de 1791. AN, FCG, vol. 768, f. 123-123v.

7 Pedido de providencia con audiencia al fiscal, Santiago, 19 de julio de 1794. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 78.

Los empresarios apoyaban su proyecto en su propia experiencia. Uno de ellos se había asentado en Potosí administrando almacenes de caldos y producto del país durante catorce años (1768-1782). También había recorrido las rutas comerciales entre Coquimbo y Potosí, tanto el camino terrestre por Copiapó, como la ruta marítima por Cobija. Durante años había transitado con sus propias mulas estos paisajes y sentía contar con los conocimientos necesarios para arriesgar su capital en este proyecto[8] (al parecer Aycinena era guatemalteco, y de Elizalde no existen demasiados datos; quien demostradamente viajó y recorrió la zona fue, presumiblemente, solo Martinicorena).

¿Cómo harían los empresarios para convertir la caleta de Cobija en un puerto operable, capaz de sostener población permanente y asegurar los servicios necesarios para el comercio? La compañía se ofrecía invertir $36.000 para financiar el proyecto. Entre otros gastos, se asumía la responsabilidad de mejorar las instalaciones y equipamiento del puerto de Cobija para hacerlo habitable y operativo, incluyendo un estanque de agua para asegurar el abastecimiento de vecinos, animales y riego de huertos; también se contemplaba levantar un edificio de bodega para guardar las mercaderías y una capilla. A cambio de estas inversiones, los empresarios solicitaron al rey el privilegio del monopolio de esta ruta y la eximición de impuestos por doce años.

Después de largas tratativas, la propuesta fue aprobada por el rey. En efecto, a través de la Real Orden dada en Aranjuez el 21 de marzo de 1795, la Corona aceptó el proyecto de la compañía, y otorgó el privilegio del monopolio del comercio entre Coquimbo y Potosí, y la eximición de impuestos. La única diferencia con respecto al proyecto original fue el tiempo de duración, el cual se redujo de doce a ocho años. Una vez producida la Real Orden, se cursaron notificaciones a las autoridades involucradas, incluyendo al gobernador de Chile, el virrey del Río de la Plata y el intendente de Potosí, de modo tal de asegurar la libre circulación de los aguardientes y cobres labrados de Coquimbo a Potosí libres de impuestos[9].

Obtenido el apoyo del rey a través de la Real Orden del 21 de marzo, los empresarios procedieron a poner en marcha el proyecto. El primer paso fue la formalización de la compañía, mediante el correspondiente contrato, firmado el 1 de septiembre de 1795 en Santiago de Chile. En este documento se estableció que cada uno de los socios aportaría un capital de $12.000.

[8] Pedido de providencia con audiencia al fiscal, Santiago, 19 de julio de 1794. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 78v.

[9] Real Orden, dada en Aranjuez, 21 de marzo de 1795. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 100.

Los socios debían asumir funciones específicas en esta red comercial, para lo cual, cada uno debería mudarse a vivir en una ciudad diferente: don Juan de Martinicorena a Santiago; don Miguel de Elizalde a Potosí y don Salvador Aycinena a Coquimbo. A través de este contrato, se completaron los requisitos legales para poner en funcionamiento la flamante empresa exportadora de aguardiente[10].

El siguiente paso fue la compra de seiscientas mulas para despachar las primeras cargas de aguardiente y cobre labrado (noviembre de 1795). Los empresarios concretaron esta inversión y pusieron en marcha el emprendimiento. El proyecto contemplaba remitir anualmente de Coquimbo a Potosí setecientas cargas de tres arrobas de aguardiente. Por un lado, la ruta del mar, por el puerto de Cobija, movilizaría 450 cargas de aguardiente; por otra parte, la ruta terrestre, por Copiapó, transportaría 250 cargas. En el lugar de producción, el aguardiente se tasaba a $5 con 7 reales el quintal, lo cual representaba un total de $12.337 con 4 reales[11]. El volumen transportado llegaría a 2.100 arrobas, es decir, 75.000 litros anuales de aguardiente. La evolución del volumen de exportaciones de aguardiente se puede advertir a través de los dos contratos señalados. Entre 1711 y 1795, se pasó de 7.000 a 75.000 litros anuales de aguardiente exportado de Coquimbo hacia los mercados del norte. El volumen se multiplicó por diez en un siglo.

El incremento de los flujos de aguardiente de Coquimbo alcanzó tal relevancia, que llegó a afectar los intereses de las haciendas peruanas. Como resultado, los productores de esa región resolvieron apelar a las autoridades españolas para solicitar privilegios que les asegurasen el monopolio del mercado de Potosí: «Los hacendados vinícolas de Moquegua pidieron con grande insistencia al Consejo de Indias que de ningún modo se permitieran las plantaciones de viñas en La Paz (Alto Perú) y que se cortara a todo trance la introducción en Potosí de los aguardientes de Chile» (Cappa, 1890: 25; Assadourian, 1983: 38).

[10] Contrato para establecer compañía, Santiago de Chile, 1 de septiembre de 1795. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 104-108.

[11] Martinicorena, Juan. Sobre establecer una compañía exclusiva de frutos del país a la provincia de Charcas, Santiago, 20 de junio de 1794. AN, FCG, vol. 661, pieza 2, f. 75.

Conclusiones

El transporte marítimo fue un estímulo relevante para la producción de vinos y aguardientes del norte de Chile. Estos productos típicos se vieron favorecidos por la intensa actividad minera regional, gracias a la cual, funcionaba un ágil y dinámico sistema de transporte marítimo desde los puertos de Copiapó (Puerto Viejo), Huasco y Coquimbo. Centenares de barcos circulaban cada año por estos puertos, para cargar y exportar oro, plata y cobre, como ha descubierto Méndez (2004). Y en esos mismos barcos, tuvo su oportunidad de transporte la producción de vinos y aguardientes, a pesar de sus pequeñas dimensiones iniciales.

Paralelamente, los aguardientes del norte chileno tuvieron necesidad de abrir sus propios mercados, los cuales eran diferentes de los metales. Estos se dirigían hacia ultramar, en el marco del típico esquema económico latinoamericano, centrado en la exportación de materias primas. En cambio, los aguardientes de Coquimbo, Huasco y Copiapó iban hacia los mercados regionales, particularmente al Alto Perú. Para ello, el puerto clásico fue Arica, enclave consolidado como parte de las rutas principales peruanas entre el Callao y Potosí, además de funcionar como puerto natural de Tacna.

Los productores de aguardiente de Coquimbo también se insertaron en esta ruta consolidada: varias veces fletaron sus alcoholes en barcos que servían la ruta Coquimbo-Arica, para hacer allí el trasbordo y continuar por tierra rumbo a Potosí.

Más original fue el uso del proyecto de Cobija. Este no lo utilizaba el transporte minero, pues nadie tenía interés en llevar allí metales. Tampoco lo hacían los peruanos, pues para ellos, el puerto sur era Arica. Por este motivo, Cobija era apenas una caleta abandonada en medio del desierto de Atacama, poco atractiva para la actividad comercial para las corrientes principales de la economía regional del siglo xviii.

Las condiciones extremas del desierto de Atacama y el desinterés de los comerciantes de la época mantuvieron al puerto de Cobija en la marginalidad durante aquel tiempo. Sin embargo, la producción de aguardientes del norte chileno generó un impulso hacia esta localidad. El mercado de Potosí era un incentivo específico para la colocación de los aguardientes y cobres labrados chilenos. Y el puerto de Cobija permitía reducir los tiempos y costos de viaje con relación al puerto de Arica: cuatrocientos kilómetros menos en el viaje por mar, y diez días menos de viaje por tierra para llegar de Coquimbo a Potosí si se usaba Cobija en vez de Arica. Varias veces, durante el siglo xviii, se

organizaron viajes para utilizar estas rutas; también se trazaron planes para fortalecer el puerto de Cobija y mejorar su infraestructura, instalaciones y equipamiento. Por este puerto circularon botijas y odres de aguardiente del norte chileno rumbo a los mercados del Alto Perú.

Finalmente, esta ruta no logró consolidarse. El desierto más árido del mundo superó las fuerzas y recursos de los productores y comerciantes de los alcoholes chilenos. Pero esta experiencia tuvo su significado. Esos viajes incorporaron el desierto de Atacama en el imaginario social norchileno. Entre los vecinos de este espacio comenzaron a circular las ideas de estos paisajes, al menos como utopía. Poco a poco, en Coquimbo, Huasco y Copiapó se comenzó a pensar y hablar de los territorios de Atacama. Se incorporó, gradualmente, este espacio en los idearios sociales. Poco a poco, se sentaron las bases de las futuras migraciones de trabajadores, lo cual ocurrió en la primera mitad del siglo xix. En cierta forma, la búsqueda de rutas y mercados para los aguardientes, sirvió para movilizar a los chilenos hacia el norte, territorios que luego incorporaron tras la guerra del Pacífico.

Capítulo 12
Pisco y toponimia[1]

Los nombres de los lugares que al habitarse se llamaron pueblos, pueden provenir de la Orografía, de la flora, del nombre del propietario de los terrenos; de la función a que se dedicaban los terrenos; del santo que protegía aquellos terrenos, o exactamente a un millón de causas más, a cual más dispar, más descabellada o más insólita.

Javier Dotú (1994: 346)

En los productos con Denominación de Origen, el nombre del lugar adquiere una relevancia central. Los tratados sobre reconocimiento de derechos de propiedad intelectual de productos con Indicación Geográfica (IG) o DO, se basan en la existencia de un lugar específico con el nombre correspondiente. Este criterio ha sido consensuado como pilar de la legitimidad de estos productos. Así, la toponimia ha adquirido un reconocimiento simbólico de proyección política, social, económica y cultural.

Numerosas localidades han adquirido fama mundial a partir de los productos alimentarios asociados a su territorio. En Francia se destacan lugares como Champagne, Cognac, Borgoña, Médoc, Burdeos y Roquefort. Algo parecido ocurre en Portugal (Oporto), España (Jerez, Rioja) e Italia (Chianti), entre otros. En las zonas productoras de pisco, la toponimia también es importante: el puerto de Pisco es el anclaje del actual pisco peruano, y la localidad productiva de Pisco Elqui lo es para el pisco chileno.

Además de Chile y Perú, durante gran parte del período colonial, el aguardiente hizo sentir sus efectos también en la conformación de una carrera mercantil con variadas rutas que enlazaban las zonas productoras de Chile con los mercados del Alto Perú, particularmente el de Potosí. La producción de plata convirtió a la Villa Imperial de Potosí en la ciudad más poblada del Imperio español, con 160.000 habitantes en el siglo xvii. Para abastecer la demanda de este mercado, se generó un notable flujo de bienes y productos, entre los cuales el aguardiente se consolidó en el primer lugar. En 1733, este último representó el 21,4% del total de los productos importados por Potosí,

[1] Una versión anterior de este capítulo se publicó en revista *Idesia* 32 (3), junio-agosto 2014, pp. 31-42.

y era el segundo rubro más relevante, solo superado por los textiles («de Castilla» y «de la tierra»). El tráfico de aguardiente fue en ascenso, hasta llegar al 30,6% en 1793, alcanzando el primer lugar. En ese momento, el valor del aguardiente importado llegó a $258.954 (Tándeter, 1987). La hegemonía de la producción del sur del Perú era notable. No obstante, la exportación de aguardientes chilenos a Potosí llegó a generar una competencia importante para los productores peruanos, como ha sido señalado en el capítulo anterior (Assadourian, 1983: 138).

Además de aguardiente, los productores chilenos trataron de adaptarse al mercado potosino a partir de los productos que estaban a su alcance, sobre todo los cobres labrados. Tras cruzar la cordillera de los Andes, la ruta chilena se fusionaba con las recuas, tropas y caravanas de carretas de arrieros y mercaderes de San Juan y de las otras ciudades que jalonaban la carrera: Catamarca, Tucumán, Salta y Jujuy.

Conquista española y toponimia pisquera

La conquista española del siglo xvi causó un cataclismo en la toponimia de Chile y Perú. Los colonizadores impusieron nombres a reinos, ciudades y pueblos, como forma de refrendar su posición dominante. Por ello, es conveniente reconocer someramente algunos de los estudios sobre toponimia en la península Ibérica, puesto que ellos se transforman en referentes necesarios para comprender lo sucedido en el Reino de Chile.

La actual toponimia de Chile y Perú es resultado de un complejo proceso histórico-cultural. Naturalmente, muchos nombres actuales no existían antes del siglo xvi, cuando los conquistadores españoles llegaron a la región. Inicialmente se puede pensar que la construcción de la toponimia obedece a una decisión política que impone un nombre determinado y espera que la comunidad lo acepte. Incluso se ha estimado que «no es normalmente el pueblo quien interviene en estas reinterpretaciones asociativas; con frecuencia son las personas cultas, y aun los mismos especialistas del lenguaje, a quienes corresponde mayor participación en ellas» (Galmés de Fuentes, 1996). Pero en la materia examinada, los hechos demuestran que la realidad es mucho más complicada, porque no siempre alcanza con la mera imposición desde el poder. En muchos casos, se pueden desencadenar verdaderas batallas culturales que modifican total o parcialmente la decisión del grupo dominante. En ese sentido, la toponimia es la resultante de un juego de fuerzas profundas, que emergen y se hacen sentir en el paisaje primero y en la geografía política después.

Tal como ocurría en todo el contexto americano, la tendencia general de los conquistadores españoles en América era imponer nombres geográficos europeos con el aditamento de «Nueva» a la región conquistada. Las colonias norteamericanas del nordeste se llamaban Nueva Inglaterra. Los franceses también impusieron nombres, como Nueva Orleans. México era el Virreinato de Nueva España, y Colombia, el de Nueva Granada. A ello se suman las provincias de Nueva Vizcaya, Nueva Galicia y Nuevo Santander, en el virreinato novohispano. También tenía connotaciones europeas el nombre de Venezuela, pequeña Venecia, o Luisana, en honor al nombre de los reyes de Francia. En el primer tercio del siglo xvi, esos nombres se usaron también para las jurisdicciones de América del Sur. Nueva Castilla, Nueva Toledo, Nueva Andalucía y Nueva León fueron otorgadas por Francisco Pizarro, Diego de Almagro, Pedro de Mendoza y Simón de Alcazaba, respectivamente. Imponer el nombre era una forma de afirmar la propia identidad y señorío sobre el territorio.

Los españoles compartieron la actitud de las demás potencias europeas, en el sentido de usar nombres de regiones de su propia tierra para denominar espacios americanos; pero esta tendencia se articuló con su mirada religiosa. Sobre estas bases se inspiraron la mayor parte de los nombres que se usaron para denominar villas y ciudades en América española en general, y en Perú y Chile en particular. Francisco Pizarro fundó la capital del nuevo reino, junto al Rímac; como la ceremonia se realizó a comienzos de enero, cerca de la festividad de los Santos Reyes, la futura Lima se denominó Ciudad de los Reyes (1535) (Thomas, 2010). En Chile, los españoles usaron criterios similares al fundar Santiago (1541) y Concepción de María Purísima (1550), entre otras ciudades. En algunos casos, los españoles combinaron nombres religiosos con denominaciones indígenas locales. Esta práctica se utilizó en el siglo xvi, como en el caso de San Miguel de Tangarará (1532) y Santa Catalina de Guadalcázar del Valle de Moquegua en Perú y San Bartolomé de Chillán en Chile (1580).

También se trasladaron a la región nombres de localidades europeas donde nacieron líderes de la conquista y colonización española en América. Los conquistadores emblemáticos de Perú y Chile, Francisco Pizarro y Pedro de Valdivia, lograron que se fundaran ciudades con el nombre de sus lugares natales: este fue el motivo del nombre de Trujillo (1535) en Perú y La Serena (1544) en Chile (Concha,1975; Thomas, 2010). Esa misma corriente inspiró los nombres de dos ciudades de la zona pisquera de Chile, que deben su denominación a las ciudades de nacimiento de personajes políticos de la época:

Monterrey, en el valle de Limarí (28 de septiembre de 1605) y Vallenar, capital de la provincia de Huasco (5 de enero de 1789). Monterrey surgió durante la administración del conde de Monterrey (España), Gaspar de Zúñiga y Acevedo, como virrey del Perú; Vallenar debe su nombre al barón de Ballenary (Irlanda), Ambrosio O'Higgins, gobernador de Chile y virrey del Perú.

En las zonas pisqueras del sur del Perú y el norte de Chile, los nombres de las ciudades siguieron la tendencia a fusionar hagiónimos españoles con nombres indígenas. En Perú surgió Santa Catalina de Moquegua (1541) y en Chile se fundaron Santa Rosa del Huasco (1752), «San Francisco de la Selva de Copiapó» (1774) y San Francisco de Borja de Combarbalá (1789). En otros casos, se usaron nombres exclusivamente españoles como en San Bartolomé de La Serena (1549), San Clemente de Mancera (Pisco, 1640) y San Rafael de Rosas (1754).

No obstante las tendencias detectadas, se aprecia en un buen número de casos el surgimiento de villas, ciudades y puertos por usos y costumbres antes (más) que por decisiones políticas de los conquistadores. Ello fue una tendencia recurrente en el período colonial. Varias ciudades importantes de la actualidad nacieron en forma silenciosa, lejos de las resoluciones políticas, como consecuencia de la vida social y económica de la región. En estos casos, los nombres también surgieron de abajo hacia arriba y no al revés. Fue el caso de Viña del Mar, la segunda ciudad de mayor importancia en Chile en la actualidad. Lo mismo ocurrió en la zona de producción y transporte de aguardiente, como se refleja en el puerto de Caldera y en las localidades de Tres Cruces, Las Gredas y Chilecito.

Caldera, Tres Cruces y Pisco Elqui

Las localidades de Caldera, Tres Cruces y Pisco Elqui muestran el complejo proceso de configuración de los topónimos, en el cual intervienen diversos factores. A veces, la decisión surge de los usos y costumbres de los lugareños; en otros casos, influyen las decisiones tomadas desde el poder. Cada caso tiene su propia historia.

Una muestra del surgimiento de un topónimo a partir delsuceso local se encuentra en Tres Cruces, situada en el Valle de Elqui, entre Rivadavia y Paihuano. El nombre surgió debido a la presencia de tres cruces colocadas a la vera del camino, como homenaje a tres hermanas que fallecieron en el lugar. Las tres cruces juntas constituyeron un punto de referencia, que se destacaba dentro del paisaje. Era un hito claro e inconfundible desde el punto de vista

visual. Además, el origen de estas cruces generaba un fuerte impacto emocional entre los viajeros. La conjunción de los efectos visuales y emocionales determinó que las tres cruces se transformaran en un objeto fácil de recordar. El concepto de Tres Cruces se consolidó así como ícono referencial del lugar, es decir, topónimo reconocido por sus habitantes.

En las grandes extensiones áridas del norte de Chile, donde la población era tan escasa, las Tres Cruces se convirtieron en punto de referencia silencioso para orientar a los viajeros y, a la vez, para delimitar las propiedades. En 1725, al subdividirse la hacienda «Cuesta del Manzano» entre los tres hijos del fallecido propietario, se utilizó, justamente las Tres Cruces como uno de los puntos de referencia para deslindar las tres nuevas estancias[2]. Es interesante señalar que, en esa temprana época, la hacienda ya tenía viñedos con Uva País y Moscatel de Alejandría[3]. En cierta forma, la hacienda *Cuesta del Manzano* estaba prefigurando el futuro desarrollo vitivinícola de Tres Cruces, donde estas variedades contribuirían a elaborar los piscos chilenos, tal como se examina en la segunda parte de este libro.

A partir de los usos y costumbres de los lugareños, terminó por imponerse el nombre de las Tres Cruces para toda esa localidad. Al comenzar el siglo XIX, el topónimo Tres Cruces volvió a registrarse en la documentación colonial, según se revela en el testamento de doña Agustina Callejas. Al final de su vida, y al no tener herederos directos, doña Agustina resolvió legar a su sobrinito Juan de Dios Aguirre, hijo de Julián Aguirre y Mariana Vega, «un retazo de tierra en el paraje nombrado las Tres Cruces»[4]. Resulta notable el avance lento pero persistente de la toponimia. En 1725, la referencia eran las tres cruces mismas, los objetos que se podían ver en el camino; en 1804, el nombre ya se había extendido a todo el paraje. En la industria del pisco chileno, esta costumbre fue reivindicada por los productores, a través del desarrollo de la marca Tres Cruces, la cual se examina en la Parte II de este libro.

La localidad de Pisco Elqui es el anclaje toponímico del pisco chileno. Se encuentra en el Valle de Elqui, lugar de larga tradición en la destilación de piscos y aguardientes desde el período colonial. La actividad vitivinícola del Valle de Elqui se remonta al siglo XVI, cuando los conquistadores españoles comenzaron a cultivar las viñas y elaborar vinos y aguardientes. Este producto

---

2 Partición de la estancia *Cuesta del Manzano*, La Serena, 1 de octubre de 1725. AN, FNLS, notario Gabriel Egaña (1714-1732), vol. 26, f. 84.

3 Partición de la estancia *Cuesta del Manzano*, La Serena, 1 de octubre de 1725. AN, FNLS, notario Gabriel Egaña (1714-1732), vol. 26, f. 84.

4 Testamento de Agustina Callejas, La Serena, 11 de octubre de 1804. AN, FNLS, vol. 37, f. 69v.

comenzó a llamarse pisco en el primer tercio del siglo xviii, tal como se ha examinado en los primeros capítulos de este libro. El uso sostenido y público del concepto pisco para denominar el aguardiente elaborado en esta región, se hizo sentir en la toponimia con el surgimiento del nombre de Pisco Elqui, impuesto a una localidad del Valle de Elqui en 1936.

En sus comienzos, durante la época colonial, esta localidad era llamaba Las Gredas y debía su nombre a la producción de botijas y tinajas de greda para almacenar vinos, aguardientes, piscos y otros productos (Cortés, 2005). En la investigación realizada sobre la presencia de hornos botijeras en el norte de Chile, se detectaron doce establecimientos, cinco en el norte (Copiapó, Huasco y Vallenar), uno en La Serena y siete en el Valle de Elqui, incluyendo tres en Diaguitas, uno en Montegrande, otro en Chapilca y el restante en Pisco Elqui. Este último, situado en la hacienda *La Torre*, es la fábrica más antigua de botijas del norte de Chile, motivo por el cualse convirtió en pionero y referente regional. Justamente esa localidad es la que se comenzó a llamar «Las Gredas».

Ese nombre se ha conservado hasta la actualidad en los usos y costumbres del lugar: todavía se utiliza para denominar posadas y albergues para los viajeros. En el siglo xix, el nombre de esta localidad se cambió por La Unión, para destacar la solidaridad con la cual los vecinos del lugar hicieron frente a una epidemia de viruela (decreto del 20 de marzo de 1873). En el siguiente medio siglo, convivieron los dos nombres: el antiguo y cultural, Las Gredas, y el nuevo y administrativo, La Unión. Así se reflejó en la Ley 4.198 del 11 de octubre de 1927, conforme a la cual se estableció que la comuna de Paihuano comprendería la subdelegación de Las Gredas, o La Unión.

El nombre de esta localidad cambió definitivamente con la Ley 5.798 del 1 de febrero de 1936, a través de la cual se estableció el nombre de Pisco Elqui. El proyecto fue presentado por tres legisladores, entre ellos, el diputado Gabriel González Videla. Una vez sancionada por el Congreso, esta ley fue promulgada por el presidente Arturo Alessandri. Ambos actores (González Videla y Alessandri) conocían la zona pisquera y habían visitado el fundo *Los Nichos*, situado en la localidad de Pisco Elqui, cuya cava se transformó en un singular espacio social famoso por sus animadas tertulias («Visitar Elqui y no conocer Los Nichos, es no haber visto nada más hermoso y original», *El Regional*, Coquimbo, 6 de abril de 1955). En ese sentido, el cambio de nombre de esta localidad, Pisco Elqui, fue resultado de un proceso sociocultural que culminó en una decisión política.

Así como la práctica de los botijeros y la producción de vasijas de barro cocido generó el nombre Las Gredas, la cultura de la minería, el cobre labrado y la manufactura de alambiques (calderería), habría originado el nombre Caldera usado en el puerto de Copiapó y en la localidad ubicada a 24 km, en el camino entre Salta y Jujuy. Con quince mil habitantes, el puerto de Caldera protagonizó la construcción del primer ferrocarril en Chile (Copiapó-Caldera, 1851). Registrado con ese nombre desde 1652, la localidad cumplió un papel destacado para el comercio de Copiapó durante todo el período colonial. A través de este enclave se embarcaban metales, vinos y aguardientes locales, además de brea y azufre. A la vez, ingresaban alimentos, maderas para construcción y otros productos. También era la puerta de acceso para autoridades y viajeros, entre los cuales se destacó la visita del francés Frézier en 1711(Sayago, 1973).

El nombre de este puerto ha generado algunas controversias. El origen del nombre del puerto y municipio de Caldera no está todavía oficialmente definido de modo satisfactorio. Algunos historiadores aficionados han ofrecido explicaciones pintorescas sobre el tema, afirmando que el nombre «Caldera» surgió por la forma de letra «C» de la bahía, capaz de ofrecer abrigo a los barcos; también se evocan las concavidades de piedra que se encuentran junto a la costa, donde suele acumularse el agua de mar, y calentarse por el sol; la elevada temperatura que alcanzaría el agua habría sido el origen del nombre «Caldera». Ambas explicaciones parecen resultado de reflexiones domésticas. Los españoles que conquistaron América no tenían la costumbre de utilizar el nombre «Caldera» para denominar puertos o bahías. En cambio, ese nombre sí se usaba para denominar localidades dedicadas a la producción minera y agroindustrial. Así se reflejó, por ejemplo, en dos localidades mexicanas del actual estado de Aguas Calientes, situadas a dos mil metros de altitud y dedicadas a la producción minera y agroindustrial; el mismo origen tuvo la hacienda *Caldera*, en Salta, surgida a fines del siglo XVI.

Por otra parte, el nombre podría estar asociado con la estancia de *La Caldera*, cuyos registros se remontan a 1681[5]. De un documento posterior se sabe que esta propiedad incluía una viña de nueve mil plantas con sus respectivas bodegas e instalaciones[6].

[5] Malbrán (Bernardo). Juicio seguido con la testamentaría de Recabarren (José de), sobre el deslinde de las estancias de Higuerillas y Caldera, ubicadas en la jurisdicción de la Serena, 5 de agosto de 1681. AN, FRA, t. I, vol. 616.

[6] Bartolomé Pérez. Juicio seguido con Chandía, Juan Esteban, sobre mejor derecho a unas tierras denominadas Las Damas, ubicadas en la estancia de *La Caldera*, jurisdicción de la Serena, 1693-1705. AN, FRA, t. 1, vol. 871, pieza 3.

Una de las hipótesis más probables es sindicada como resultado histórico de la cultura del cobre labrado y la amplia difusión del oficio de caldereros en esta región (fabricantes de recipientes para calentar líquidos). Es importante señalar que el concepto de calderería ha tendido una persistencia notable en la cultura chilena entre los siglos xvi y xix. Al final de esta centuria, los informes oficiales seguían empleando este término para referirse a las fábricas de alambiques[7].

El concepto de caldera y la familia de palabras derivada de dicho término se transmitió de España a América con el mismo sentido; en las Indias, la asociación del concepto de caldera con la minería y los metales se hizo parte de los imaginarios sociales. Así lo reflejaba un informe sobre el Corregimiento de Coquimbo: «Hay tres minas de cobre corrientes, las cuales rendirán al año como 500 quintales de fundición para campanas y otras cosas y hasta 400 quintales dócil para labrar algunas piezas de servicio, el cual benefician en sus caldererías y lo sacan para todo el Reino, Lima y Buenos Aires donde se consumen» (Fernández Campino, 1744).

En el mundo colonial hispanoamericano, la caldera era símbolo de la minería y la orfebrería. En el corregimiento de Coquimbo, los caldereros y fragüeros de cobre eran los artesanos especializados en la manufactura de recipientes de cobre para calentar líquidos (pailas, fondos, ollas, sartenes, alambiques). La gran producción de cobre en las minas locales abrió el camino para el surgimiento de talleres para fabricar artefactos de cobre labrado: candelabros y braceros; ollas, sartenes y fuentes; jícaras y chocolateras; peroles y lebrillos; pailas y tachos; fondos, cañones y alambiques. Estos objetos, manufacturados en el Corregimiento de Coquimbo, llegaban a todo el Reino de Chile, tanto a Cuyo como al Valle Central.

Fue tan importante la artesanía de cobre labrado en Chile, que se generó un humus cultural, en cuyo seno maduró y se consolidó la industria del alambique primero, y la cultura del aguardiente después, que luego adoptaría el nombre de «pisco». Desde el punto de vista de la toponimia, la consolidación del puerto de Caldera representó la especialización de esta profunda cultura del cobre labrado y los caldereros en el norte de Chile, aspectos subyacentes de la industria del pisco.

Una vez que Chile se transformó en nación independiente, los cambios impactaron de diferentes maneras las ciudades del norte. Uno de los puntos

[7] «Calderierias. Hay varias fábricas que se dedican a la elaboración de artefactos de cobre tales como alambiques, calderos. En Santiago tenemos a Jerónimo Pacheco e Ignacio Pedemonte, y en Concepción a W. C. Brower». González, *Chile*, 1920.

álgidos en esta etapa de transformación fue el establecimiento del primer ferrocarril en Chile. El punto crítico fue la construcción del ramal Copiapó-Caldera (1851), principalmente para asegurar la exportación de los metales y el abastecimiento de los trabajadores mineros. Por esto es que el antiguo puerto de Caldera se transformó en un enclave estratégico.

Desde el punto de vista toponímico, la construcción del primer ferrocarril de Chile significó visibilizar al puerto de Caldera, hasta entonces poco conocido. En el marco de la cultura española colonial, la caldera era un objeto de singular valor simbólico, asociada a la riqueza; técnicamente, representaba la hombría y grandeza del reino, señalando en número sus casas en propiedad. En la heráldica española medieval, la caldera se utilizaba para representar el poder económico de las familias, que eran capaces de sostener sus propias fuerzas militares. En los siglos XII y XIII, se empleaba en los escudos de armas del capitán de mesnada; igual que el rey, este señor podía tener un ejército propio y alimentarlo; ese era el sentido de exhibir la caldera en el escudo. Los escudos de armas familiares han empleado durante siglos las calderas como íconos de prestigio; la casa de Lara y Manrique es un buen ejemplo. Algo parecido ha ocurrido también con la heráldica municipal española, que ha brindado en forma constante interés al empleo de las calderas para embellecer el valor simbólico de sus emblemas. La observación de la caldera en los escudos municipales españoles permite advertir la recurrencia del uso de las calderas, lo cual muestra un patrón constante.

Localidades argentinas y aguardiente chileno

Tres localidades argentinas deben su desarrollo a la ruta del aguardiente chileno del período colonial: Catamarca (160.000 habitantes), Chilecito (34.000) y Belén (13.000). Estos tres asentamientos se vieron estimulados por la animación económica, social y cultural que aportaron los arrieros chilenos durante dos siglos, llevando sus aguardientes y demás productos rumbo a Potosí.

Para trasladar por vía terrestre los aguardientes al mercado de Potosí, los productores del Corregimiento de Coquimbo debían cruzar la cordillera de los Andes por pasos como Guana y Agua Negra, entre otros. Allí encontraban reabastecimiento en Jáchal, lugar de convergencia con los arrieros que llegaban desde San Juan. En ese lugar, la ruta se abría en dos direcciones. La primera seguía hacia el este, tocando La Rioja (fundada en 1591), Catamarca y Tucumán. La segunda ruta tomaba rumbo nordeste para tocar Chilecito, Belén

y Tucumán, donde se reencontraba con la variante anterior y continuaban rumbo a Potosí, tocando Salta y Jujuy.

En Belén convergían también los arrieros que venían de los valles de Huasco y Copiapó por los pasos San Francisco y Comecaballos. De esta manera, Chilecito y Belén se consolidaron como centros de encuentro y abastecimiento de los arrieros chilenos en territorio argentino. Además de operar como posta y lugar de abastecimiento a los arrieros de la ruta del aguardiente, Chilecito fortaleció su capacidad de convocatoria por la cercanía de las minas de Famatina. Así, se consolidó el lugar como espacio de circulación de los arrieros y mineros chilenos, lo cual no tardaría en hacerse sentir en la toponimia local. Un documento de 1700 lo menciona como «Puerta de Chile». La presencia de chilenos era tan notoria, que muchos llegaban al lugar y lo llamaban «mi Chilecito», denominación que terminaría por imponerse. Empero, el proceso toponímico no fue lineal. Siguiendo los criterios de los conquistadores en el resto de América, las autoridades locales procedieron a imponer un nombre de santo para esta localidad: en 1715 se formalizó la fundación con el nombre de Santa Rita.

La ruta del aguardiente sirvió para promover el surgimiento de otras ciudades argentinas; además de Chilecito, este comercio impulsó la fundación de Catamarca (1683). Esta ciudad se había tratado de asentar en reiteradas oportunidades, sin éxito. El primer intento cupo a Juan Pérez de Zurita, fundador de la ciudad de San Juan de la Rivera de Londres (1558). El aislamiento y la falta de recursos limitaron el crecimiento de esta villa, que fue destruida por los aborígenes; luego se volvió a fundar (1633), con el mismo resultado. Las condiciones no parecían alentadoras para formalizar un asentamiento estable en esta región, hasta que se consolidó la producción de Potosí y la ruta de los arrieros chilenos. Con su constante ir y venir, los transportistas trasandinos generaron un flujo de abastecimiento de bienes y provisiones de las haciendas, pequeñas aldeas, parajes y poblados de la región, lo cual mejoró la seguridad y las condiciones de vida de los pobladores. Así, se dieron las condiciones para la fundación de San Fernando del Valle de Catamarca (1658).

A partir de entonces, se consolidaron dos rutas del aguardiente chileno por el Tucumán (actual noroeste argentino), rumbo a Potosí. La ruta del oeste la usaban los arrieros de Coquimbo por los pasos Guana y Agua Negra, entre otros; tocaba Jáchal, Chilecito y Belén. Allí se encontraban con los arrieros de Huasco y Copiapó, que cruzaban los Andes por los pasos Comecaballos y San Francisco. Desde Belén, los arrieros marchaban en dirección al nordeste, rumbo a Tucumán. La otra ruta la seguían también arrieros de Coquimbo

que cruzaban la cordillera, tocaban Jáchal, La Rioja y Catamarca, para llegar a Tucumán. Allí se encontraban con la columna anterior y juntos seguían el camino del norte, con escalas en Salta y Jujuy, hasta llegar a Potosí.

Erosión de los nombres españoles

Los nombres impuestos por los españoles no fueron definitivos. Al contrario, estuvieron sometidos a un intenso proceso de erosión por motivos culturales, sociales, políticos, económicos y naturales. Los españoles tenían el poder para estipular los nombres oficiales. Pero no siempre se lograba trasladar mecánicamente este concepto a la vida social. En términos de paisaje, era necesario algo más, «algo así como aclimatar la sensibilidad ante el entorno natural brumoso y luminoso, austero y frondoso de una América nueva, en mucho todavía virgen. Un paisaje que era inédito y que no soportaba, bajo ninguna licencia, ser sólo una copia de lo europeo (Zambrano, 2006)». Estas tendencias se reflejaron durante el período colonial.

Los usos y costumbres alentaban frecuentemente a denominar a los lugares por los nombres tradicionales antes que por los oficiales. La toponimia impuesta por los actos administrativos, en muchos casos, sufrió un proceso de erosión gradual, hasta desaparecer. En las localidades pisqueras del sur del Perú y el norte de Chile, este fue el itinerario que siguieron varios emplazamientos como Pisco, Moquegua, Copiapó, Combarbalá e Illapel, términos nativos que se impusieron a los nombres de santos que trataron de implantar los españoles. Lo mismo ocurrió en la zona afectada por las rutas del aguardiente. Catamarca perdió su santo, y Chilecito se impuso sobre Santa Rita, tal como refleja un documento de 1802. Simplemente, el pueblo anónimo, con su actitud cotidiana, se reveló contra el poder y mantuvo los nombres tradicionales. Paralelamente, otros nombres implantados se adaptaron mejor, como La Serena.

El proceso de erosión de los nombres, en algunos casos fue reconocido por las autoridades españolas, que accedieron a reconocer esas realidades. Esta tendencia se vio favorecida por los traslados de las ciudades causados por accidentes naturales, lo cual facilitaba las condiciones para realizar el cambio de nombre con motivo de la oficialización del nuevo sitio. En Perú, la destrucción de San Clemente de Mancera por la conjunción de un terremoto y un tsunami, generó las condiciones para ello. Se dispuso entonces el traslado de esta localidad, y se aprovechó la oportunidad para cambiar el nombre, esta vez, con el reconocimiento de la denominación originaria, aunque asociada

a hagiónimos: se adoptó el nombre Villa de Nuestra Señora de la Concordia de Pisco (1689).

Al estallar la revolución emancipadora contra España, los generales de los ejércitos libertadores se apoyaron en las rutas comerciales, por donde durante tres siglos habían circulado los aguardientes, cobres labrados, yerba mate y otros productos. Esos mismos caminos fueron tenidos en cuenta para planificar las campañas. En Buenos Aires, la Primera Junta organizó la campaña al Alto Perú por la Carrera del Norte, tratando de llegar a Potosí. Más adelante, en el marco de la campaña del ejército de los Andes, las columnas encargadas de invadir el corregimiento de Coquimbo recorrieron las rutas del aguardiente (por los pasos de Guana y Comecaballos). Posteriormente, al realizar la expedición marítima al Perú, San Martín ordenó desembarcar en el puerto de Pisco (1820). La presencia de las fuerzas patriotas en estos puntos hizo sentir sus efectos en la toponimia, en el marco de un proceso mayor, signado por un cambio radical de nombres que no se había visto desde la conquista española.

Los militares y estadistas patriotas estaban influidos por los idearios de la Revolución francesa, donde también se utilizó la toponimia como espacio de lucha ideológica.

Después de 1789, muchos nombres de santos se eliminaron en Francia para «combatir el fanatismo». En su lugar se incorporaron conceptos que trataban de prestigiar los valores y los sucesos de la revolución. Por ejemplo, en el Gourdonnais, St-Projet se llamó «Mont-Libre». En Quercy, Puy-l'Eveque (obispo) se transformó en «Puylibre», y Souillac se llamó «Treinta y uno de mayo», en recuerdo del arresto de los Girondinos (Saint-Marty, 2011: 300).

En efecto, la crisis de la independencia de los países latinoamericanos, en el primer cuarto del siglo XIX, causó un nuevo sismo en la toponimia local. Muchos nombres impuestos por los europeos quedaron en desuso o fueron derogados. En algunos casos, el cambio fue repentino, particularmente en las grandes jurisdicciones. México y Colombia abandonaron la denominación Nueva España y Nueva Granada. En Perú, la «Ciudad de los Reyes» pasó a ser Lima. En Chile, la metrópoli del sur quedó como Concepción; en 1828, Nueva Bilbao se rebautizó como Constitución mediante ley del Congreso Nacional.

En las zonas pisqueras, estas corrientes se hicieron sentir con fuerza. En Chile, la localidad de Monterrey cambió su nombre por Monte Patria, pues fue conquistada por la columna del ejército de los Andes al mando del comandante Juan Manuel Cabot en enero de 1817 (Menniti y Simón, 2008). En

el Valle de Elqui, algo parecido ocurrió con Marquesa Alta. Este nombre se usó desde mediados del siglo xvi hasta el primer tercio del xix. Después de la independencia, se consideró que el nombre Marquesa Alta era «incompatible con el patriotismo que ha desplegado el vecindario durante el transcurso de la revolución» (Herrera, 2011) y se cambió por Vicuña.

La localidad de Vicuña es otro polo importante de elaboración de pisco. Basta recordar que allí se encuentra actualmente la sede de la Cooperativa Capel, con su museo e instalaciones para recibir al turismo. La villa se fundó en 1821 por impulso de Joaquín Vicuña Larraín (1786-1857), destacado dirigente de la región. Varias veces alcalde, parlamentario e intendente, don Joaquín Vicuña llegó a integrar también el Parlamento Nacional, como miembro de los liberales o «pipiolos»; fue designado vicepresidente de la República en 1829, lo cual generó la resistencia de los conservadores y la guerra civil. Después de la victoria de los «pelucones», don Joaquín regresó a Coquimbo, donde volvió a servir en cargos públicos.

En Vicuña se estableció Juan Fariñas Ugarte, también pipiolo expulsado del gobierno central tras la revolución conservadora. Fue diputado por Coquimbo en el Congreso Nacional Constituyente de 1826, de la cual fue vicepresidente, y apoyó el federalismo como forma de organización del Estado. Pensaba que el futuro desarrollo de Coquimbo requería mayor autonomía y capacidad de tomar decisiones y, por este motivo, se involucró en las luchas de la época. Entendía que las realidades regionales, y en particular en el norte chileno, eran muy distintas a las que imperaban en Santiago, y convenía organizar un sistema de mayor descentralización. Además, impulsó el periodismo en la región, con la fundación en Coquimbo de *El Imparcial* y el *Coquimbano* en la década de 1820, con lo que ayudó a sentar las bases del periodismo regional. Fariñas apoyaba la libertad de imprenta, y en su inventario de bienes se registró un retrato del libertador Simón Bolívar[8], lo cual refleja sus sensibilidades liberales y americanistas junto con su esfuerzo por pensar globalmente, que son parte de la herencia cultural de la región de Coquimbo en general y de la localidad de Vicuña en particular.

La zona pisquera reúne también otros nombres vinculados a la etapa de fundación de la República. En 1824, Santa Rosa del Huasco pasó a llamarse Freirina en honor a Ramón Freire, comandante de la columna austral del ejército de los Andes y luego director supremo de Chile. La ciudad de Ovalle es la capital del valle de Limarí, sede de importantes pisqueras.

[8] Testamentaria del presbítero Juan Fariñas, Elqui, 30 de enero de 1833. AN, FJEV, legajo 2, pieza 5, f. 15.

Ovalle se fundó en 1831 en honor al presidente provisional de Chile, José Tomás Ovalle.

Dentro de Argentina, en las rutas del aguardiente y el cobre labrado situadas en la falda oriental de los Andes, pasó otro tanto: el gobierno de este país dispuso que Chilecito se llamara Villa Argentina (1848). Los cambios se extendieron también al Perú, donde el gobierno patriota resolvió destacar el papel del puerto de Pisco en la gesta libertadora. Por este motivo, una vez consolidada la independencia, el Congreso Nacional le cambió el nombre para denominarlo Villa y Puerto de la Independencia (ley del 22 de noviembre de 1832).

Ello significó suprimir el nombre de Pisco de la geografía política del país. Se cerró un ciclo de 142 años para la existencia formal del nombre de Pisco. En esos años, la localidad había alcanzado una relevancia económica y cultural considerable. Ese período coincidió con el proceso de auge y caída de los mercados mineros altoperuanos, principalmente de Potosí, motor de la industria del aguardiente local. Empero, en el primer tercio del siglo XIX, esos buenos tiempos ya habían pasado debido a la decadencia de la minería y a la interrupción de las rutas comerciales, los daños sufridos por la industria vitivinícola peruana por terremotos y erupciones volcánicas, y por el cambio del modelo productivo, con más énfasis en el cultivo del algodón y la caña de azúcar para elaborar aguardiente.

La decadencia de la viticultura peruana y la caída de la producción de aguardiente de vino, contribuyeron a crear las condiciones para que la rama legislativa del gobierno del Perú tomara la decisión de suprimir el nombre de Pisco y sustituirlo por una denominación más adecuada a los valores políticos y sociales que en ese momento se consideraban prioritarios.

Tiempos modernos y nuevos cambios de nombres

A mediados del siglo XIX se produjo el cierre del ciclo tradicional de la historia de Chile y Perú. Si bien la independencia había logrado un cambio político en ambos países (1818 y 1821 respectivamente), la vida social, económica y cultural del sistema colonial se mantuvo más o menos intacta durante varias décadas más. Recién entonces terminó el «largo siglo XVIII», con los cambios establecidos por la llegada de los ferrocarriles y la navegación a vapor, el incremento de la producción y el comercio, la densificación de conexiones internacionales y el cambio general de los estilos de vida y costumbres.

Las nuevas tendencias afectaron las zonas pisqueras de ambos países. Por ejemplo, la construcción de los primeros ferrocarriles causó un fuerte impacto en la región. Las ciudades, localidades y valles norchilenos se vieron profundamente afectados por estas innovaciones que transformaron la vida económica, política, social y cultural de la zona.

Los movimientos de flujos y reflujos de la historia, y sus efectos en los cambios de la toponimia local se hicieron sentir también en Perú. Como se ha señalado, en 1832 se había suprimido el nombre de Pisco de la geografía política de este país, al cambiarse por Independencia. Empero, la denominación tradicional no se perdió y, superado el frenesí republicano y nacionalista de la etapa postindependencia, se volvió a cambiar el nombre. En efecto, por ley del 30 de octubre de 1868, el Congreso Nacional resolvió dejar sin efecto la medida anterior, y reivindicó el tradicional nombre de Pisco. Desde entonces, la villa de Pisco se erigió en capital de la provincia de Chincha. Este cambio significó la victoria definitiva del nombre originario del lugar, por sobre el poder político que, una y otra vez, había intentado suprimirlo.

Las batallas por la toponimia continuaron también en las antiguas rutas del aguardiente. En la localidad de Chilecito, el nombre de Villa Argentina no logró imponerse. En el marco del nuevo ambiente de apertura a las inversiones extranjeras, asentado a partir de la Constitución Nacional de 1853, se propició el desarrollo de la minería y el aprovechamiento de los recursos naturales riojanos; en este contexto se impuso un nuevo nombre a la ciudad: Villa Famatina (1856). Pero este nombre tampoco cuajó y poco después, se volvió a poner en vigencia Villa Argentina (1869). Sin embargo, el nombre de Chilecito era invencible y terminó por imponerse.

Conclusiones

La evolución de la toponimia de las zonas de producción de pisco y las rutas de distribución del aguardiente, muestran una densidad histórica de singular riqueza porque, detrás de los nombres actuales de estas ciudades y localidades, se oculta una bella historia de trabajo, luchas de poder y construcción social. Los topónimos más importantes (el puerto de Pisco para Perú y la localidad de Pisco Elqui para Chile) recorrieron caminos inversos: el topónimo peruano fue anterior a la elaboración del aguardiente, mientras que en Chile, Pisco Elqui surgió dos siglos después del nacimiento del producto homónimo en ese mismo lugar (hacienda *La Torre*). Además, ambas denominaciones estuvieron sometidas a las decisiones del poder: el puerto

de Pisco perdió su nombre durante buena parte del siglo XIX cuando, por ley, fue denominado puerto Independencia. Por su parte, en Chile, se produjo un notable retraso en la decisión de colocar un nombre *ad hoc* para denominar un lugar donde se elaboraba el producto: si la primera pisquera de Chile surgió en el Valle de Elqui en el primer tercio del siglo XVIII, el nombre de Pisco Elqui se formalizó allí mismo, recién hacia 1936.

El proceso de selección de nombres en la historia fue un proceso complejo y accidentado, sometido a una serie de factores políticos, sociales, económicos y culturales. En algunos casos, los cambios de nombres surgieron por decisiones impuestas desde el poder; pero esto no fue un proceso lineal. Los cambios en el poder no se trasladaron mecánicamente a la toponimia. A pesar de los intentos por imponer determinados valores e ideologías como nombres de lugares, los resultados no siempre fueron los esperados. El producto final fue la resultante de una intensa vida social, económica y cultural, en la cual tomaron parte distintos grupos sociales.

En algunos casos se impuso el nombre nativo y en otros, la denominación española o republicana. A veces, los nombres indígenas lograron persistir, a pesar de las decisiones políticas de cambiarlos por otros (Pisco, Moquegua, Copiapó, Combarbalá e Illapel). En otros casos, los nombres españoles han mantenido su vigencia, como La Serena, La Rioja y Caldera. Finalmente, Vicuña, Monte Patria, Ovalle y Freirina muestran la victoria de los nombres republicanos sobre los españoles, mientras que Chilecito refleja la circulación de los arrieros chilenos con sus cobres labrados y piscos hacia Argentina y Bolivia.

La toponimia fue un proceso dinámico, signado por el constante proceso de nacimiento y muerte de los nombres. Algunas denominaciones, después de estar vigentes por muchos años, terminaron por desaparecer como Ciudad de los Reyes, Monterrey, Marquesa Alta, Independencia, Villa Argentina y Las Gredas: en su lugar se impusieron Lima, Pisco, Monte Patria, Vicuña, Chilecito y Pisco Elqui. Estos casos representan lo efímero del poder político, y la supremacía de las prácticas culturales y económicas de los actores sociales. Los nombres específicos del pisco, tanto en Chile como en Perú, terminaron por imponerse, a pesar de las vacilaciones, cambios y demoras del poder político.

Parte II
Pisco, etiquetas y Exposiciones Universales 1872-1930

Análisis a partir de los registros de marcas en el Inapi[1]

Esperando por momentos la guerra con la República Argentina, conviene que los jóvenes como los viejos se preparen entonando sus estómagos todos los días con un buen lunch y fortificando todos sus organismos con unas copas de licores tónicos. ¡Mientras los cuyanos toman mate! En El Palitroque, que acaba de abrirse en calle Aldunate, encontrareis un numeroso surtido de licores finos extranjeros, cervezas de todas las clases, vinos puros y tónicos, piscos de las mejores marcas.

El Cóndor, Coquimbo,
8 de junio de 1898[2]

---

1 Una versión anterior y sintética de este trabajo se ha publicado en Cofré, C.; Núñez, E.; Mujica, F. y Lacoste, P. (2016). «La guerra del pisco a través del estudio de los marbetes». *Idesia* 32(2): 3-12.

2 Este aviso comercial se encuadra en el contexto de la carrera armamentista y la tensión bilateral entre Chile y Argentina que se vivió en esos años. Este ambiente de rivalidad se solucionó con la cumbre presidencial celebrada en el estrecho de Magallanes (1899), el llamado «Abrazo del Estrecho», la firma de los Pactos de Mayo de 1902 y la entronización del monumento al Cristo Redentor (1904). Con estos instrumentos, la diplomacia logró triunfar en el Cono Sur de América y garantizar la paz entre Argentina y Chile. Durante el período previo, el ambiente belicista empapó la atmósfera sociocultural de ambos países. Este aviso comercial es un documento de esa época, y allí se muestra al pisco chileno como elemento identitario nacional. El aviso era un poco más largo. Tenía como título «Guerra con Argentina». Después de las palabras del epígrafe, señalaba: «Con un variado surtido de conservas, fiambres y toda clase de comestibles para satisfacer el gusto más delicado. Todos los licores son legítimos y de primera calidad. Servicio esmerado. Ocurrid al salón de *El Palitro que* calle Aldunate. C Andueza y Cía».

Capítulo 13
Etiquetas y Exposiciones Universales en la historia del pisco

De la comercialización a granel, en las grandes vasijas de madera, se pasó al embotellado y a la generalización de su comercio en el último cuarto del siglo XIX*. En ese momento se hizo más necesaria aún la identificación de las botellas según las bodegas de procedencia. Las exigencias de la clientela obligó a buscar nuevas formas de identificación.*

Alberto Ramos Santana (1995: 65)

Las Exposiciones Universales y las etiquetas representan una fuente de singular valor para conocer la evolución de los productos, particularmente alimentos y bebidas. Entre mediados del siglo XIX (Londres, 1851) y la I Guerra Mundial, los países occidentales organizaron las Exposiciones Universales como espacio para identificar, promover, comparar y galardonar los productos comerciales en general, y agroalimentarios en particular, lo cual abrió una ventana de oportunidad al desarrollo del pisco. Los informes de productos presentados y medallas obtenidas en estos eventos, constituyen un valioso *corpus* para conocer la evolución del pisco. Paralelamente, un importante acervo documental se formó con los registros de marcas. Los países de Europa y América abrieron oficinas específicas para recibir, protocolizar y proteger las marcas registradas y sus rotulaciones comerciales a través de etiquetas o marbetes. Como resultado, se configuró un singular patrimonio formado por las colecciones de estos rótulos, muchos de los cuales entregan valiosa información gráfica a través del diseño, de los símbolos utilizados y de sus leyendas y expresiones.

Igual que los documentos históricos, los marbetes se encuentran registrados en archivos del Estado, de una forma relativamente ordenada, y entregan datos precisos sobre lugares, fechas, nombres de propietarios; son como partidas de nacimiento documentadas en el Registro Civil. Pero además de esa información, el carácter gráfico de los marbetes posibilita almacenar allí otros datos que resultan relevantes, de tipo cualitativo. Permiten comprender

muchos aspectos vinculados con las sensibilidades, valores, códigos, usos y costumbres de los actores involucrados.

La valoración de las etiquetas como fuente valiosa e insustituible para la historia de los alimentos y bebidas es un fenómeno muy reciente. Durante mucho tiempo, los historiadores se limitaron a utilizarlas para decorar sus libros, como guardas ilustrativas. Por eso se encuentran sobre todo en libros estilo *coffee table book* antes que en obras académicas. Muchas veces se publican los marbetes sin indicar la fecha de su registro y sin analizar sus códigos. La densidad de sus mensajes ha pasado desapercibida para muchos historiadores de vinos y aguardientes.

En los últimos años, se percibe un despertar de la conciencia sobre el valor de las etiquetas como patrimonio intangible del mundo de la agricultura y la agroindustria. Se han realizado esfuerzos notables para rescatar, valorar y preservar estos tesoros. En España se han publicado interesantes libros sobre carteles publicitarios del campo y los vinos, incluyendo allí muchas etiquetas (Maama, 2012); también se han realizado análisis críticos de la historia de las etiquetas de los vinos finos de jerez, con enfoques muy cercanos en el tiempo al período estudiado en el presente trabajo sobre el pisco (Santana, 1995; Cirici, 1995). En Francia, también se han relevado colecciones de etiquetas de vino con sugerentes comentarios de cada una (Crestin-Billet, 2000). En Portugal, las colecciones de etiquetas igualmente han mostrado ricos contenidos, sobre todo para ensanchar los conocimientos sobre el oporto (Gonçalves Guimaraes, 2011). Mayor análisis aportan los estudios sobre etiquetas de vino de Tresaco (2010) y Miranda y Coutinho (2010); este compara vinos de Portugal y de Argentina, mientras aquel se refiere a vinos españoles de la DO Somontano. Se trata de análisis enjundiosos, aunque un poco alejados del presente problema, tanto en el tiempo (se refieren a marbetes de fines del siglo XX y comienzos del XXI) como en la perspectiva disciplinaria (predomina el análisis lingüístico). En América Latina también se han comenzado a valorar las etiquetas como objeto de análisis; Frutos y Beretta (1999), por ejemplo, examinan el caso de la viticultura de Uruguay. En Chile se destaca el estudio de Álvarez Caselli (2008), dedicado a la historia general de las marcas comerciales; a ello se suma la rica selección de etiquetas y marcas registradas, incluyendo casos de vinos y aguardientes (Inapi, 2010). En Perú también se han incluido etiquetas en los estudios de historia del pisco peruano (VVAA, 1990; AGN, 2015). Estas obras ofrecen un marco general y una comunidad de especialistas con los cuales se puede sostener un debate teórico de sumo interés.

El presente estudio procura aportar mediante el análisis de las etiquetas de pisco registradas en los archivos del Inapi, desde el primer documento (1882) hasta las vísperas de la delimitación del pisco como Denominación de Origen, dispuesta por ley en 1931. Dentro de este contexto se detectaron 120 etiquetas, incluyendo cuatro peruanas y 116 chilenas. Estos marbetes se van a interpretar a la luz del contexto aportado por la bibliografía especializada, que incluye otras doce etiquetas peruanas. En total, se ha formado un *corpus* documental de análisis de 132 etiquetas. Sobre esta base empírica, y a la luz del marco teórico mencionado, se establecerá el análisis de los marbetes del pisco en su primer medio siglo de historia.

Etiquetas y sentido

Las etiquetas de vinos y aguardientes de fines del siglo xix se encontraban en una etapa de transición, a mitad de camino entre dos épocas con destinatarios distintos, desarrolladas antes y después de ese período.

En efecto, con anterioridad a aquellos años, las marcas tenían como objeto diferenciar los contenedores para facilitar la manipulación de comerciantes y transportistas. El objetivo principal era asegurar que no se perdieran los barriles de vinos y aguardientes en los viajes de la viña al puerto y del puerto a las tabernas. Por lo tanto, lo importante era establecer una marca clara, con la información necesaria para los actores involucrados en los servicios de transporte: ello requería distinguir el tipo de producto (vino, aguardiente), el propietario, el lugar de origen y destino. En algunos casos, se podían establecer también indicaciones para distinguir la calidad del producto, dentro de las dos o tres categorías diferentes dentro de la misma firma. Las marcas se limitaban a definir, entonces, cuatro o cinco datos de forma concisa. No había espacio para adjetivos, diseños ni arte: simplemente información de utilidad práctica.

La función de las etiquetas es muy distinta en la actualidad. En los últimos años, ha cambiado completamente el sentido de los marbetes, cuyo destinatario no es el estibador del puerto ni el tabernero, sino el consumidor final. Los marbetes se orientan principalmente a seducir al cliente; se apela al arte, tanto a través del diseño visual, como en las expresiones literarias sobre el contenido de la botella. El objetivo es activar las emociones del consumidor y atraerlo hacia el producto. Dentro de esta lógica, las etiquetas apelan a lenguajes metafóricos, con afirmaciones indemostrables, dirigidas más a las

emociones que a la razón. Predominan los códigos de seducción por sobre la información, tendencia que se encuentra en su apogeo actualmente.

Las etiquetas examinadas en el presente estudio (1882-1931) se encuentran, por lo tanto, en medio de ambas tendencias. Ellas contienen información importante, pues entregan datos sobre identidad del contenido, nombre del productor y lugar de origen. En algunos casos, se distinguen dos o tres calidades distintas del producto dentro de una misma empresa. Pero también comienzan a emplear elementos dirigidos a llamar la atención del consumidor, a fin de seducirlo mediante diversos recursos estéticos. Se abre camino así al empleo de dibujos, diseños y códigos de honor y prestigio, entre otros elementos. Las etiquetas procuran atraer al consumidor a partir de valores y expresiones simbólicas de estatus.

Antes de emprender este análisis, es preciso tomar en cuenta algunas consideraciones generales sobre las características de las marcas desarrolladas en Chile. Tal como señala Norberto Chaves en su prólogo a *Chile. Marca Registrada* de Álvarez Caselli, es evidente que la gráfica comercial chilena está muy influenciada por la europea: «Haciendo omisión de las referencias locales, la amplia mayoría de las imágenes podría provenir perfectamente de Londres, París o Madrid» (2008: 15). Por eso, como indica el propio Álvarez Caselli, no sorprende la gran profusión de dichos elementos mezclados con los nacionales: « simbologías y heráldicas provenientes de la tradición medieval europea, gestas épicas, próceres, héroes y mártires (Valdivia, Caupolicán, O'Higgins, Prat), el paisaje y despegue de la industria (la cordillera, flora y fauna local, el ferrocarril, las fábricas), tradiciones populares (tertulias, bailes de cueca), arquetipos (el indígena, el huaso, el vendedor popular, la mujer de clase alta, el empresario como nuevo héroe de la incipiente industrialización), modelos e iconografías europeas (la República encarnada en la Marianne francesa, la imagen de la reina Victoria), alegorías patrióticas (nuestra bandera y escudo nacional omnipresentes), todos elementos típicos de nuestra idiosincrasia» (2008: 78).

Para sistematizar el análisis de estas etiquetas, se ha organizado una redacción dividida en seis partes o capítulos. El primero aborda la presentación general, junto con los primeros marbetes de pisco chileno registrados en el Inapi. Se trata de identificar estas primeras etiquetas en el contexto en el cual se registraron y su significado (capítulo 13). Luego se examinan las etiquetas de aguardiente peruano, registradas tanto en Perú como en Chile durante esa época (capítulo 14). A continuación se retoman las etiquetas chilenas, para abordar un tema central: la identidad geográfica de la producción. ¿En

qué medida se logró definir con claridad el lazo entre el pisco y un territorio determinado? (capítulo 15). Luego de esto, se indaga en la información sobre las materias primas utilizadas para elaborar los aguardientes, es decir, las uvas pisqueras (capítulo 16). El tema siguiente es el papel de las expresiones tradicionales en las etiquetas de pisco. Se trata de examinar conceptos como «Especial», «Reservado» y «Gran Pisco», junto a su presencia en los marbetes, considerando todo ello en el marco del contexto internacional de la época, además de la interacción con los aguardientes peruanos y la influencia mutua de expresiones como «Puro», «Mosto Verde», entre otras (capítulo 17). Finalmente, se estudian las etiquetas desde la perspectiva del diseño y los dibujos. Ello comprende tanto el empleo de medallas —símbolos del reconocimiento internacional del producto— como otras expresiones gráficas. ¿Qué valores identificaban a los productores de pisco en esos años? (capítulo 18). Naturalmente, el progresivo avance del pisco en la vida económica, social y cultural del país tuvo su impacto en el mundo político, tal como se reflejó en los debates parlamentarios, tema estudiado a continuación (capítulo 19).

Exposiciones Universales y nuevos escenarios

Paralelamente, las Exposiciones Universales fueron otro factor decisivo en este proceso. A través de estos certámenes, las ciudades crearon espacios para identificar, promover, visibilizar y galardonar diversos productos, incluyendo alimentos y bebidas. Por primera vez, los productos campesinos tuvieron la oportunidad de acceder a los grandes escenarios y darse a conocer a nivel nacional e internacional. Algunos de estos eventos marcaron un hito en la historia económica, social y cultural. El liderazgo estuvo en manos de Europa, que organizó las Exposiciones de Londres (1851), París (1867, 1878 y 1889), Barcelona (1888), Milán (1894), Turín (1911) y Roma (1911). Por ejemplo, la Expo de París 1878 recibió trece millones de visitantes; allí se presentó el teléfono de Bell, entre otras innovaciones. También fue importante la Exposición de Higiene y Alimentación celebrada en forma simultánea en Londres, París y Amberes (1906).

Estos certámenes permitieron visibilizar y comparar los productos elaborados en los distintos países. Y los resultados podían ser positivos o negativos, según el caso. Ello permitía galardonar a los ganadores y mejorar a los perdedores. Por ejemplo, en la Exposición Industrial de Londres, en 1851, «notaron con asombro y desencanto los ingleses su inferioridad en la forma de los artefactos, en presencia de la industria francesa tan artística. Cobden

volvió a Manchester y reunió un *meeting* para demostrar que la Inglaterra estaba perdida si no mejoraba la forma de sus productos, proponiendo la inmediata introducción del dibujo en las escuelas. En la exposición de 1862 en Londres, los artefactos ingleses se hicieron notables por la belleza artística de sus formas»[1]. Este caso se convirtió en símbolo del aprovechamiento de las Exposiciones Universales para trazar políticas públicas en los países de Europa y América. Las Exposiciones Universales se instalaron en el centro de la vida económica, cultural, política y social de esa época.

El impacto de las Exposiciones Universales en la consolidación de un producto, y de una marca en particular, se hace evidente en la historia del vodka Smirnof. El creador de la marca, Piotr Smirnov, llegó a ser el proveedor oficial de vodka en la corte del zar de Rusia en 1885. Para promocionar su producto, lo presentó en las Exposiciones Universales de Viena (1873), Filadelfia (1876) y París (1878) donde consiguió distintos premios y distinciones. Especial empeño dedicó a la Exposición Industrial y Artística rusa de 1896, donde presentó «un arco colosal construido con botellas y barriles pequeños de vino. Las botellas, que sumaban 3.000 en total, eran de los colores de la bandera nacional rusa: blanco, azul y rojo. Las bombillas dentro de esas botellas destellaban intermitentemente» (Himelstein, 2009: 169). La puesta en escena recibió todo tipo de elogios. La fama y el renombre que el vodka Smirnof alcanzó a finales del siglo xix, fueron la clave para la supervivencia de la marca, cuando la revolución soviética torció el destino de los empresarios rusos.

Por otra parte, en América se destacaron las Exposiciones Universales de Lima (1872), Santiago (1875), Filadelfia (1876), Guatemala (1897), Búfalo (1901), San Luis (1904) y Quito (1909). Notable despliegue alcanzaron las exposiciones del centenario realizadas en Buenos Aires (1910) y Lima (1924). En ocasiones se organizaron eventos preparatorios, de alcance nacional, como instancia previa a la participación de aquellos grandes acontecimientos. En Chile se organizó, por ejemplo, la Exposición Nacional de Artes e Industria de Santiago (septiembre de 1872) como preámbulo a la presencia chilena en Lima.

Los países latinoamericanos realizaron un notable esfuerzo para exhibir sus productos en estas exposiciones. Y luego, las medallas obtenidas se transformaban en referencias para el debate público nacional. Por ejemplo, la medalla de bronce obtenida por un vino de Mendoza en la Exposición

[1] Carta de Domingo Faustino Sarmiento al gobernador de Tucumán, José Posse. Nueva York, agosto de 1865. En Sarmiento (2001).*Obras Completas*, tomo 29, p. 49.

de París (1867), fue calurosamente celebrada en el Congreso de Argentina (Sarmiento, 1876: 48).

La participación de Chile en las Exposiciones Universales fue notable. Hubo gran interés tanto del gobierno como de los productores, organizados a través de la Sociedad Nacional de Agricultura. Este organismo brindó amplia difusión al tema, a través de las páginas del Boletín SNA, que se publicaba todos los meses y tenía una amplia distribución. Los productores chilenos fueron constantes animadores de estos certámenes internacionales.

Los piscos chilenos comenzaron a participar en las exposiciones a partir de 1872. En un primer momento, solo llegaron a exhibir sus productos las empresas comerciales ubicadas en la zona central de Chile, no así los productores del norte. Fue una situación paradójica porque, en el estreno, no participaron los protagonistas y autores del pisco. Esta fue la situación de la Exposición Nacional de Lima (1872). De todos modos, la zona histórica del pisco logró reunir fuerzas y a partir de 1875 inició su participación en estos eventos.

En efecto, la Exposición Internacional de Santiago de Chile (1875) fue un nuevo escenario para la exhibición de piscos. Bolivia presentó bebidas fermentadas y destiladas del departamento de Cochabamba, dentro de los cuales se incluyó un destilado de uva, con el nombre de pisco (*Correo de la Exposición*, 1875: 190). Los piscos del norte chileno también participaron en este evento (República de Chile, 1976b). Lo mismo ocurrió en las Exposiciones Universales de Barcelona (1888) y París (1889). En Barcelona presentó un pisco el viñedo *Bella Sombra*, de Olegario Alba (Paihuano). En París participaron seis productores de pisco del Valle de Elqui: Olegario Alba, Luis Hernández, José M. Muñoz, Juan Peralta, Juan de Dios Pérez de Arce y José Dolores Torres (*Exposition Universelle de Paris*, 1889: 95-97). En los años siguientes, esta tendencia se consolidó. Los piscos del norte chileno participaron activamente en las Exposiciones de Guatemala (1897), Búfalo (1901), Quito (1909) y Buenos Aires (1910). Los piscos chilenos recibieron cada vez más medallas en estos eventos, tal como se examina más adelante.

Los productores de pisco aprovecharon la oportunidad de visibilización y promoción que se generó a partir de las Exposiciones Universales. Estos espacios sirvieron para identificar los productos y aceleraron el proceso de definición de sus identidades. Al principio hubo una gran confusión, con la abundancia de destilados con nombres similares. Llegaron piscos de Bolivia y de diversos lugares de Chile, en un ambiente de incertidumbre. Sin embargo, a partir de 1875, se comenzó a afirmar la corriente principal, formada

por los piscos de la zona histórica. Los productores locales fortalecieron su presencia en las Exposiciones Universales y, poco a poco, hicieron retroceder a los aguardientes de otros lugares. Entre 1875 y 1910, los productores de pisco del Norte Chico de Chile lograron consolidar su lugar en estos espacios, colocaron mejor el producto y, además, comprendieron la necesidad de incorporarse a los sistemas internacionales de registro y legitimación. De este modo, se crearon las condiciones para asumir con interés y dedicación, la tarea de diseñar y registrar oficialmente sus marcas.

El pisco en vísperas de las Exposiciones Universales

En el último cuarto del siglo xix, surgieron escenarios particularmente competitivos para la industria del pisco. Las Exposiciones Universales, como se comentó, plantearon escenarios en los cuales nunca se habían expuesto los productos tradicionales del norte chileno. Ello planteaba el desafío de exhibirse y compararse con otros aguardientes, tanto de Chile (particularmente el Valle Central) como del extranjero, sobre todo Perú. Además, la apertura comercial dispuesta por el paradigma del librecambio, planteaba nuevos escenarios en los mercados locales, donde los productos extranjeros llegarían con facilidad. Comenzaba a desmoronarse el orden tradicional que había protegido a los piscos chilenos en su entorno local. Llegaba el momento de la prueba y la competencia; una etapa crítica de la larga historia épica del pisco.

La producción de pisco de Coquimbo tuvo un grupo central en el Valle de Elqui. Allí surgió un conjunto de productores con la voluntad de tomar parte activa de los procesos y asumir un papel protagónico. Ellos tendrían la responsabilidad de seleccionar sus aguardientes, someterlos a la crítica en las exposiciones universales y, luego, elaborarlos comercialmente a través de los sistemas de registro de marcas y *marketing*. La historia de estos productores permanece hasta ahora en la semipenumbra. Todavía no se ha reconstruido el itinerario histórico de estos grupos. Conviene, por lo tanto, trazar un perfil de sus principales características.

En el Valle de Elqui surgió una especie de clúster, formado por un grupo de productores, dinámico e innovador, que tomó la decisión de proyectar el pisco hacia los escenarios internacionales. Participaron de este movimiento tres actores relevantes: Olegario Alba con su fundo *Bella Sombra*; Juan de Dios Peralta, desde la hacienda *Tres Cruces*; y Luis Hernández en *Paihuano*. Ellos, junto con la tremenda figura política de Juan de Dios Pérez de Arce aportaron, cada uno a su manera, en esta etapa fundacional del pisco chileno en el escenario internacional.

El perfil de Juan de Dios Pérez de Arce (1834-1887) representa las inquietudes de la pequeña burguesía local. Nacido en Valdivia y avecindado en el Valle de Elqui, Pérez de Arce fue una figura destacada en la zona pisquera. Se desempeñó en el servicio público, como «administrador del estanco, oficina que expendía el tabaco, papel sellado y donde se solía pagar algunas contribuciones» (Herrera, 2011: 178). En 1866 fue nombrado gobernador del Departamento de Elqui, con sede en la ciudad de Vicuña, cargo que ejerció por más de una década. Durante su gestión se impulsaron medidas para fortalecer la educación: por ejemplo, por decreto 1858 del 15 de abril de 1872, la escuela elemental de Vicuña fue elevada a superior (Varela, 1921: 46). También impulsó el transporte trasandino y la construcción de una ruta trascendente: esta obra fue «el primer camino tropero que una a la parte cordillerana del Departamento de Elqui con el límite fronterizo y la provincia de San Juan. Este camino tropero reemplaza al camino de uña, es decir, a los viejos senderos del sector, formados accidentalmente por el tránsito periódico del ganado y la tropa» (Iribarren, 2012: 39). Esta iniciativa, realizada en la segunda mitad de la década de 1860, arrojó buenos resultados, y don Juan de Dios se animó a encarar nuevos proyectos. En la década de 1870 impulsó proyectos ferroviarios trasandinos, para enlazar el Valle de Elqui con la República Argentina. En 1874 realizó gestiones para atraer a los hermanos Clark a Coquimbo, para que construyeran el ferrocarril trasandino por esta región (Iribarren, 2012: 45). Finalmente, los Clark optaron por la ruta de Uspallata. Pero la energía de don Juan de Dios quedó plasmada en la clase dirigente local.

El segundo gran desafío de don Juan de Dios fue impulsar la participación de los productos del Valle de Elqui en las exposiciones organizadas en Santiago de Chile en 1872 y 1875. El esfuerzo se vio coronado por el éxito, pues varios productores fueron reconocidos con premios y diplomas (Herrera, 2011: 179). Por ejemplo, en la Exposición de 1872, José Torres envió una botella de vino dulce y pasas al citado certamen desde Elqui (Fuentes, 1872: 138 y 140). Asimismo, se recalca la presencia de Diego V. Pérez de Arce, quien entregó a la exposición una muestra de queso de duraznos de Elqui (Fuentes, 1872: 140). Tres años más tarde, en la Exposición Internacional de 1875, los productores locales también se destacaron. M. Bucher (La Serena) obtuvo una medalla de segunda clase por sus cervezas ámbar y negra (República de Chile, 1875: 139).

La administración de don Juan de Dios como gobernador de Elqui fue coronada con la promoción de Vicuña a la categoría de ciudad. Para los

historiadores locales, el balance de la gestión de Juan de Dios Pérez de Arce como gobernador de Elqui fue positivo: «Como gobernador, el señor Arce fue muy puritano, muy querido y se preocupó del progreso local» (Varela, 1921: 56; Herrera, 2011: 179). Al cumplirse el centenario de la Fundación de Vicuña, el 21 de febrero de 1921, se realizaron ceremonias oficiales y se descubrió el busto del gobernador Pérez de Arce, situado en la entrada del cementerio (Herrera, 2011: 169) (figura D). Paralelamente, la pinacoteca de Vicuña atesora un retrato de su gobernador (figura E).

La historia de Juan de Dios Peralta se confunde con un singular topónimo del Valle de Elqui: Tres Cruces. Como se ha examinado en el capítulo 12, este conmemora las tres cruces que se colocaron junto al camino, para recordar el fallecimiento de tres hermanas. Surgió así un ícono visual y emocional, que sirvió como referencia para orientar viajeros y deslindar propiedades, como ha señalado un documento de 1725[2]. Para esa época ya se cultivaban viñas en esta localidad, tanto de Uva País como de Moscatel de Alejandría. En los siguientes 150 años esta tradición se fue consolidando, hasta emerger con claridad en la segunda mitad del siglo xix. Así lo refiere un testimonio de la época:

> El fundo *Tres Cruces*, de don Juan de Dios Peralta, se presenta el primero a los ojos del viajero con su hermoso viñedo. Su dueño está introduciendo todos los adelantos de la viticultura, ciñéndose a las prescripciones de Guyot. El vino que se cosecha en este fundo es excelente (Chouteau, 1887: 70).

El fundo *Tres Cruces* se convirtió en base de operaciones de un dinámico proyecto. Don Juan de Dios Peralta tomó parte activa de los planes de desarrollo local y figuró entre los gestores de la expansión ferroviaria en el Valle de Elqui. Pero el centro de su interés estaba focalizado en el desarrollo del fundo *Tres Cruces*, reconocido como uno de los mejores destiladores de pisco de la zona (Herrera, 2011: 130).

El liderazgo que exhibió *Tres Cruces* a comienzos del siglo xviii, al figurar entre los primeros cultivos de Moscatel de Alejandría del Corregimiento de Coquimbo, se proyectó hacia otras áreas. Concretamente, en los albores del siglo xx, *Tres Cruces* volvió a ponerse a la cabeza del proceso vitivinícola, esta vez, en el diseño de las etiquetas de pisco. Sus registros de juegos de marbetes de 1902 y 1915 exhibieron una sensibilidad estética interesante, con juegos de

[2] Partición de la estancia *Cuesta del Manzano*, La Serena, 1 de octubre de 1725. AN, Fondo Notariales de La Serena, notario Gabriel Egaña (1714-1732), vol. 26, f. 84.

colores y distinciones de distintos productos dentro de una misma empresa, para establecer códigos de comunicación visual con el consumidor (figuras 27-29 y 76-78). En el concierto general de los productores del Valle de Elqui, don Juan de Dios representaba a las empresas medianas; el fundo *Tres Cruces* apenas representaba una cuarta parte de las grandes firmas de la zona. Hacia 1920, el rol catastral valoraba la propiedad en $64.000 (Varela, 1921: 68).

La saga del fundo *Tres Cruces* se proyectó en el tiempo, sobre todo al entroncarse con la familia Arqueros. En efecto, en la década de 1920, una hija de don Juan de Dios Peralta se casó con Gustavo Arqueros Rodríguez. En relativamente poco tiempo, este se ganó la confianza familiar y quedó como administrador de los bienes de su suegro. Posteriormente, don Gustavo fue nombrado alcalde de La Serena (1927-1931) y desde este lugar impulsó la delimitación del pisco como DO, así como la creación de la Cooperativa Control Pisquero, como se examina más adelante.

Otro de los referentes del sector pisquero en el Valle de Elqui fue Olegario Alba Peralta. Nació en la ciudad de Vicuña (1864) y se educó en el liceo de La Serena. Su vida se orientó en parte al servicio público y en parte a la producción agroindustrial. Como ciudadano, participó en política a través del Partido Liberal Democrático; ejerció funciones públicas como municipal y alcalde de Paihuano (Varela, 2013: 86). En el plano de la actividad agroindustrial, se ocupó de administrar el fundo *Bella Sombra*. Desde sus viñas proyectó sus vinos y piscos (Chouteau, 1887: 70). Asumió un papel activo en las Exposiciones Universales, donde procuró participar con sus destilados. En la feria de Guatemala de 1897 presentó tres piscos: Uva Pastilla Especial, Uva Pastilla e Italia Superior, el primero de los cuales fue galardonado con medalla de oro (Pierson, 1899). Poco después, sus piscos compitieron en la Exposición Panamericana de Búfalo, donde obtuvo mención honrosa (Laso, 1902: 175-176). Los galardones obtenidos en estos certámenes marcaron la identidad del pisco Alba, cuyas etiquetas se distinguían precisamente por sus medallas.

El prestigio del pisco de Olegario Alba impulsó las ventas. Firmó contratos con los distribuidores Cariola Hermanos, Arturo y V. Medina, y B. Timmerman y Cía., a través de los cualesse vendían miles de cajones de pisco. Las ventas subían y subían, y llegaron distribuidores más arriesgados. El 14 de abril de 1901, Olegario Alba firmó un nuevo contrato de exclusividad con las casas de Javier Palassie y Enrique Lesté (fundada en 1893), LorenzoSalaue, Luis Castex y Cía. Estas tres casas comerciales se aliaron para distribuir en gran escala los piscos de Olegario Alba. En total, se comprometían a comprar 18.500 cajones de pisco durante cuatro años (1901-1905).

Lo interesante del contrato es el énfasis en los aspectos que aseguraban la calidad del pisco. En primer lugar, se reivindicaba el lugar de origen: debía elaborarse en la quinta *Bella Sombra* de Paihuano (artículo 1). La segunda condición era el tipo de uva con el cual debía elaborarse el pisco: Italia (Moscatel de Alejandría) y Pastilla (Moscatel Rosada)[3].

El problema de los envases también se resolvió en este contrato. La industria pisquera de Chile tenía serias dificultades para proveerse de cajones y botellas. Ello determinaba un costo elevado de estos insumos, lo cual encarecía sensiblemente el producto. El documento establecía un precio promedio de $3 por cada cajón con sus correspondientes botellas. Era el precio que fijaba Olegario Alba cuando debía ocuparse de aportar los envases. Pero en este contrato, los comerciantes se hicieron cargo del tema: ellos asumieron la responsabilidad de importar cajones y botellas de Europa para abastecer a la pisquera (artículo 6).

La consolidación de la pisquera de Olegario Alba fue notable. Claramente operaba como empresa conectada con las redes internacionales, tanto con la participación en las Exposiciones Universales, donde ganaba las medallas, como en los flujos que le aseguraban los insumos importados de envases. La empresa se valorizó de manera notable y en el avalúo de 1920, el fundo *Bella Sombra* se tasó en $250.000, ocupando el segundo lugar de la localidad, después de *La Viñita* ($260.000) y algo por encima de *Paihuano* ($230.000) (Varela, 1921: 68).

Los hermanos Luis y Lino Hernández Serralta fueron también protagonistas de este proceso, como administradores de los fundos *Paihuano* y *La Viñita*, respectivamente. Los dos hermanos tenían personalidades muy diferentes: Lino era más moderado y prudente; Luis era audaz y temerario. Lino avanzaba gradualmente, meditando cada decisión importante; Luis tenía mayor tendencia al riesgo. Lino formó una familia, conservó el fundo *La Viñita* y lo heredó a sus cuatro hijos; Luis no tuvo hijos y apostó su propiedad en carrera de caballos, para finalmente perderla.

El espíritu audaz de Luis Hernández fue funcional a la proyección internacional del pisco. El emprendimiento vitivinícola del fundo *Paihuano* comenzó en 1870. Quince años más tarde, ya figuraba entre los productores de vino y pisco más destacados de la región. Así lo destaca un informe de la época: «*Paihuano*, de don Luis Hernández, cuyo vino está ya muy conocido, lo mismo que su pisco y sus pasas» (Chouteau, 1887: 70). La fortaleza

[3] Cumplimiento de contrato, Coquimbo, 8 de enero de 1903. AN, Fondo Judiciales de Coquimbo (FJCmb), caja 403, legajo 12, pieza 27, f. 5.

alcanzada con su producto impulsó a Luis Hernández a presentarlo en las exposiciones nacionales y universales: el pisco Luis Hernández compitió en Santiago 1884 y 1910; París 1889, Búfalo 1901, Quito 1909 y Buenos Aires 1910. En todos estos certámenes, el pisco Luis Hernández fue galardonado. En algunos casos obtuvo reconocimientos trascendentes: en Búfalo (1901), su pisco de Uva Pastilla se convirtió en el único destilado chileno con medalla de oro (Laso, 1902: 175-176). Cuando la I Guerra Mundial cerró el ciclo de las Exposiciones Universales, el pisco Luis Hernández se consolidaba como uno de los más premiados de Chile junto a Olegario Alba. Estos logros se representaron en las etiquetas de este producto, registradas en 1898 y 1916 con sus medallas (figuras 25 y 91).

El prestigio de la marca de pisco Luis Hernández atrajo a los falsificadores. En las grandes ciudades de Chile surgieron comerciantes dispuestos a lucrar con el trabajo de los productores de la provincia de Coquimbo. La empresa acudió a la justicia para denunciar estas maniobras, destacando

> la falsificación que en gran escala se hace en Valparaíso y en todas partes por comerciantes inescrupulosos que venden aguardientes viciados con etiquetas exactamente iguales a las que usa el señor Hernández en su pisco o con la ligera alteración de fondo, en lugar del nombre *Luis Hernández*, el de *Lucio Hernández*, nombre este último que no corresponde a persona conocida[4].

Los piscos de Luis Hernández, elaborados en Paihuano, se vendían en la ciudad de Santiago, en negocios ubicados en la calle San Diego. Conforme a la denuncia, las maniobras de los comerciantes no solo bajaban las ventas del producto genuino, sino que también dañaban su reputación. El prestigio del pisco Hernández se deterioraba al ser sustituido por licores de dudosa calidad, fabricados en Santiago y Valparaíso, fuera de la zona tradicional de producción de pisco. Además, tendían a perjudicar la imagen del producto bajando los precios:

> Las falsificaciones venden su mercadería a $8, $9 o $10 cada cajón, siendo que el legítimo (pisco Luis Hernández) vale $11. (Además) desprestigia ante el público el pisco de su propiedad, cuya buena calidad le ha hecho bien harto consumo en todas partes[5].

[4] Falsificación de marcas de fábrica, Santiago, 26 de junio de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 1-1v.

[5] Falsificación de marcas de fábrica, Santiago, 26 de junio de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 1-1v.

Resulta notable la claridad conceptual de los productores de pisco, en este caso Luis Hernández, al comprender con precisión la relevancia de la interacción entre calidad, fama y precio. De forma intuitiva, pero contundente, estos empresarios del Valle de Elqui defendían las bases de sus productos típicos con máxima energía: solicitaron embargo de bienes y prisión para los falsificadores.

El prestigio alcanzado por el pisco Luis Hernández trascendió a su propietario. Cuando la propiedad pasó a manos de Samuel Zepeda, la nueva firma resolvió mantener la marca y el nombre original de Luis Hernández. Esta situación se mantuvo vigente durante dos décadas hasta que, alrededor de 1940, los descendientes de Lino Hernández recompraron a Samuel Zepeda la propiedad que antiguamente había sido de su familia[6].

El proyecto de Luis Hernández tuvo trascendencia en el tiempo, tanto para desarrollo del pisco chileno en general como para su empresa en particular. Para el conjunto del pisco chileno, el carácter audaz de Hernández y su voluntad de tomar riesgos, romper los límites mentales y asumir un papel activo en los grandes circuitos internacionales, permitieron fortalecer una corriente de pensamiento que, en su época, pocos se atrevían a seguir. Pocos destiladores chilenos arriesgaron sus recursos para participar en las lejanas y hasta entonces poco conocidas Exposiciones Universales. Fueron apenas cuatro o cinco pisqueros los que asumieron un papel de participación constante en estos eventos, y Hernández fue uno de ellos, lo cual contribuyó a fortalecer a la industria del pisco en su conjunto.

Además, su empresa tuvo otras proyecciones, tal vez no pensadas originalmente por su fundador. En efecto, en la década de 1930, el nuevo propietario, Samuel Zepeda, resolvió unir la empresa a otros productores locales para crear la compañía que, con el tiempo, se convertiría en la Cooperativa Capel (Rojas, 2013). Ello implicaba renunciar a las tendencias individualistas y priorizar un proyecto solidario, basado en otros valores. Cuando la familia Hernández recompró la empresa a Zepeda, alrededor de 1940, la mantuvo dentro de Capel y se adaptó a la nueva filosofía de vida que ello implica. De este modo, aportó a la consolidación de un modelo de inclusión social que

[6] Entre fines del siglo xix y comienzos del xx, cuando las propiedades pasaron a otras manos, hubo una continuidad en la gestión: no se alteraron las formas de cultivar la viña ni elaborar los piscos. Lino falleció en 1905 y fue sucedido por su hijo Lino Hernández Taborga, quien administró *La Viñita* hasta el final de sus días (1938).Por su parte, hacia 1917, Luis transfirió el fundo *Paihuano* a Samuel Zepeda, quien figura como propietario en el rol de avalúos de 1917-1921 (Varela, 1921: 67-68).

se ha mantenido vigente hasta la actualidad, donde Capel es protagonista de la industria del pisco chileno.

Igual que Capel, la Cooperativa Control también se nutrió del trabajo y el prestigio construido por los productores de pisco durante medio siglo. Como ya se ha señalado, Control se fundó el 26 de octubre de 1931. Entre sus pioneros estaba Pablo Rodríguez Peralta, protagonista de la industria del pisco en la década de 1920, con registros en el Inapi (1920 y 1923), elaborados en los fundos *La Ciénaga* e *Iglesia*. Este último, situado en Pisco Elqui, frente a la plaza central, sirvió como sede de Pisco Control, y allí se destilaban los alcoholes. Después de largos años cumpliendo este servicio, esta planta se recicló para convertirse en centro turístico, con un elegante restaurante y el museo del pisco «Mistral». También fue cofundador de Control don Julio Peralta Ponce, de Pisco Peralta, con el fundo *Miraflores*, situado cinco kilómetros al interior de Pisco Elqui.

Otro caso representativo de la cultura del pisco lo aportaron los Álvarez de Limarí. El fundador fue Ramón Luis Álvarez Galarce, nacido en 1884, impulsor de la hacienda *Cerrillos*, ubicada en la comuna de La Higuera, Rapel, Monte Patria, Valle de Limarí. Allí levantó una pequeña destilería frente a una casa que actualmente existe. Transmitió su oficio a su hijo Ramón Luis Álvarez, quien se hizo cargo del proyecto siendo muy joven, cuando apenas tenía veinte años, tras el inesperado fallecimiento de su padre. En el marco de la cultura del trabajo transmitida por su familia, el joven Ramón siguió adelante con su legado; se casó con Amalia Castillo Vega, compró la hacienda Varillal, e impulsó sus propios registros de marca: Pisco Varillal y Pisco Uva Pastilla (1924). Es importante señalar que a pesar del cambio de dueños, se conservó el nombre de la marca; esta fue registrada una década antes por David Vallejos (figura 53). Tras el cambio de dueños de la hacienda, los nuevos propietarios dieron continuidad a la tradición anterior. Los Álvarez asimilaron, preservaron y proyectaron en el tiempo la cultura pisquera norchilena; al realizar sus propios registros de marca (ver figuras 124 y 125), ellos actuaron como portadores de una tradición: revindicaron el origen geográfico del pisco (Ovalle), la variedad de uva pisquera y la marca de sus antecesores. Intuitivamente, los Álvarez exhibieron una actitud de solidaridad con su territorio y su producto típico. Luego se trasladaron a la hacienda *San Ramón* y siguieron apoyando la tradición pisquera a través de la Cooperativa Control. En este espacio, los Álvarez desempeñaron un papel relevante durante todo el siglo xx; una de sus figuras emblemáticos fue don Óscar Álvarez, quien fue director de Control.

Junto con la corriente principal de pisqueros, hubo también en Coquimbo ramas divergentes que nunca se adaptaron a los saberes culturales de la comunidad de viticultores y destiladores locales. Un caso de divergencia contradictoria con la corriente principal de la industria fue el de los Naranjo del fundo *San Carlos*. Esta era la propiedad vitivinícola más grande y rica de la zona. Basta recordar que en el avalúo de 1920, que se ha tomado como referencia, se tasó en $314.000 (Varela, 1921: 67). Igual que los mosqueteros de *Paihuano* y *Tres Cruces*, los Naranjo cultivaron la viña, elaboraron caldos, los presentaron en exposiciones internacionales y ganaron premios. El caso más conocido fue la mención honrosa obtenida en Búfalo 1901. Igual que los demás, esta empresa registró su etiqueta de pisco en el Inapi en 1902 (figura 30). Sin embargo, los Naranjo no lograron adaptarse de manera estable a la cultura de los viticultores de Valle de Elqui, debido a las características de la familia.

El fundo *San Carlos* surgió por iniciativa de Nicolás Naranjo (1826-1986), dinámico empresario del sector minero. Formado como ingeniero junto a Ignacio Domeyco, fue uno de los más destacados impulsores de la minería de Chile. Su talento fue reconocido también por William Wheelright, quien lo contrató para estudiar el tendido del posible ferrocarril trasandino por el paso San Francisco. Este proyecto no prosperó, por varios motivos, pero sirve para reflejar el prestigio que alcanzó en ese tiempo don Nicolás Naranjo. Gracias a su notable capacidad empresarial, logró reunir una fortuna considerable, que según los cálculos de Vicuña Mackenna (1882), rondaba los $2.000.000. Parte de estos recursos se dedicaron al bien público; en 1878 donó el hospital de Vallenar al Estado, incluyendo edificio, instalaciones y equipamiento (Moraga, 2013: 203). También impulsó la agricultura, con grandes proyectos. En el valle de Huasco, compró los fundos *Armidita*, *Juntas* y *El Maitén*; para abastecerlos de agua, construyó catorce kilómetros de canales de riego. Allí plantó 250 hectáreas de viñas, y con sus vinos generosos (cercanos al Pajarete) obtuvo un premio en la Exposición Universal de París en 1889. Dentro de sus iniciativas se incluye también el fundo *San Carlos*, situado en la comuna de Vicuña, en el Valle de Elqui (Carvajal, 2008: 119-123).

El surgimiento del fundo *San Carlos* fue un fenómeno divergente de la corriente principal de las haciendas pisqueras de la provincia de Coquimbo. Esta propiedad fue administrada por Joaquín y luego Carlos Naranjo (1863-1943), quien asumió el control a partir de 1896. Pero ninguno de los dos logró aprehender la cultura del pisco del norte de Chile. No lograron establecer un lazo con el paisaje, los usos y saberes de los protagonistas de este producto

típico. Poco entendían de las variedades de uva pisquera, de los métodos de elaboración, diseño y comercialización. Por ejemplo, se realizó una importante plantación de cepas de la variedad francesa Muscat de Frontignan, llamada también Muscat Blanc a Petits Grains. De esta manera, ingresaba con fuerza el paradigma francés en la zona pisquera. Esto era exactamente lo opuesto al trabajo cultural de los pisqueros que llevaban medio siglo resistiendo la hegemonía de la uva francesa instalada en Chile, y sosteniendo la tradición de las uvas históricas españolas y sus descendientes criollas. Indiferente al criterio adoptado por los viticultores locales, el fundo *San Carlos* siguió adelante con su proyecto con la uva Frontignan. Además, siguiendo la tendencia de comerciantes inescrupulosos de las grandes ciudades, avanzó en la falsificación de productos extranjeros, particularmente oporto, en lugar de sostener el tradicional pajarete chileno. En el campo de la producción de pisco hizo lo mismo: elaboró un «mosto verde», producto de tradición peruana y ajeno del norte chileno. Una fecha simbólica de esta tendencia fue el 21 de junio de 1902, cuando el fundo *San Carlos* registró en el Inapi tres marcas para comercializar «oporto», «Frontignan» y «mosto verde» (figuras H, I y 30). Para agravar aún más la situación, los Naranjo dedicaron sus grandes recursos económicos a promover estos productos en las Exposiciones Universales y obtuvieron una medalla de bronce en Búfalo 1901 (Laso, 1902: 175-176).

De todos modos, los Naranjo perdieron pronto el interés por los productos vitivinícolas. Para asombro de sus familiares y vecinos, se resolvió arrancar buena parte de las viñas del fundo *San Carlos*, plantar en su lugar alfalfa e instalar allí un campo de cría de ganado y una lechería (Carvajal, 2008: 121-122). Posteriormente, en la década de 1930, Carlos Naranjo cedió la administración del fundo *San Carlos* a su extravagante hijo Joaquín, con quien los problemas se agravaron.

El tercer administrador del fundo *San Carlos* representa una de las partes más coloridas de la historia de Coquimbo en general y del pisco en particular. Joaquín Naranjo (1906-1960) tuvo una vida intensa y de extremos. Nació en una de las diez casas más ricas de Chile y vivió sus últimos años en situación de calle, durmiendo en plazas y caños de desagüe. Dotado de una inteligencia superior a la media, era capaz de captar datos velozmente y elaborar brillantes discursos. Creaba a su alrededor un ambiente expectante, con ideas sorprendentes. De todos modos, sus capacidades y recursos económicos no lograron orientarse hacia proyectos productivos.

Amante de la transgresión y las emociones fuertes, Joaquín Naranjo era conocido como personaje extravagante. No pudo terminar sus estudios

formales, pues fue expulsado por llevar barriles de cerveza a la escuela. Amante de las fiestas, los amigos y los elegantes salones, circulaba entre hoteles termales, casas de remolienda y restaurantes exclusivos. Le gustaba arrollar billetes, encenderlos en la chimenea del Club Social y prender los habanos cubanos «Romeo y Julieta» (Carvajal, 2008: 127). También podía incendiar cortinas y causar alarma entre garzones y comensales. Esta tendencia se proyectó también al fundo *San Carlos*. Para entretenerse, Joaquín se dedicaba a «abrir todas las pipas a balazos y beber directamente a caballo de los chorros» (Carvajal, 2008: 123). Las declinantes rentas del fundo debieron orientarse a pagar las cuentas de estas conductas, hasta llegar a la ruina. Finalmente, en 1936, la familia Naranjo terminó por vender el fundo *San Carlos* (Carvajal, 2008: 123).

La saga de los Naranjo es la contracara de los Alba y los Peralta. Entre los Hernández, el perfil audaz de Luis contrasta con el paciente y constante Lino. Pero de todos ellos se nutrió la historia del pisco. Este producto fue resultado de la sumatoria de decisiones, de actitudes constantes y disciplinadas por un lado, y de la explosión creativa por otro; expresiones que, en su conjunto, alentaron el ambiente cultural dentro del cual, surgieron las características de este producto típico llamado pisco.

El espacio político-institucional adecuado para formalizar las marcas surgió a mediados de la década de 1870. A partir de la ley de marcas de 1874, se crearon en Chile las condiciones legales para registrar los productos comerciales. De acuerdo a esta normativa, se abrió el registro del Estado para identificar productos elaborados dentro o fuera de Chile, con marcas de fábrica o de comercio. Las marcas de fábrica (M. de F.) eran para fabricantes y productores. Las marcas de comercio (M.C.) quedaban para los comerciantes. En estas marcas debía registrarse «los nombres propios, los emblemas y todo tipo de signo» que adoptaran fabricantes o comerciantes según el caso (Inapi, 2010: 33). En dicho contexto, las marcas de todos los piscos y aguardientes, tanto de Chile como de Perú, debían registrarse formalmente en las oficinas del Estado para vender sus alcoholes en el mercado chileno. Este mecanismo servía para perfeccionar marcas anteriores y crear marcas nuevas.

Ytalia, primera marca de pisco chileno (1850-1883)

La primera marca de pisco en Chile fue la «Y», «Ytalia», a través de la cual se comercializaba aguardiente de Moscatel de Alejandría. El primer cargamento de este producto llegó a Valparaíso el 8 de abril de 1850 a bordo del barco *Agustina*. Al parecer hubo un accidente durante el viaje, motivo por el cual llegaron «quince piscos rotos y vacíos». Estos recipientes fueron descargados y depositados en el almacén N° 126 de la Aduana de Valparaíso. Los piscos estaban incluidos en la partida 280, declarada por la empresa de Agacio Vélez y Compañía (Manifiesto, 1850). La Aduana de Valparaíso fue el primer organismo del Estado chileno en registrar una marca de pisco, solo con fines administrativos y no para proteger derechos legales. Todavía no existía en Chile el organismo del Estado con funciones para ello.

La situación cambió con la Ley de Marcas de 1874 y la Exposición Universal de 1875. Recién entonces se crearon las condiciones para el registro oficial de esta marca, para obtener la protección de derechos por parte del Estado. En ese nuevo espacio, la tradicional marca Ytalia fue registrada formalmente como marca de pisco en 1883 por Juan de Dios Pérez de Arce (figura18). El camino recorrido fue emblemático y conviene examinarlo en detalle.

Paralelamente a su gestión pública, Pérez de Arce se involucró en la producción y comercialización del pisco. En este proceso, su visión se fortaleció en la Exposición Universal de 1875, donde se vinculó con expertos en desarrollo comercial de productos agroindustriales. Sus ideas maduraron a partir de esta experiencia, y ello lo condujo a fortalecer la identidad de los piscos del Valle de Elqui mediante el registro de marcas.

La etiqueta de pisco Ytalia de 1883 reivindicaba el origen geográfico del producto en el Valle de Elqui. Con notable alarde en economía de palabras, la etiqueta definía la naturaleza del producto (pisco), la variedad de la uva empleada (Moscatel de Alejandría), el lugar de origen (Valle de Elqui) y el nombre del propietario (Pérez de Arce). El registro se formalizó en 1883 y fue publicada en el libro general de marcas chilenas (Inapi, 2010: 46).

Figura 18: «PiscoYtalia» (1883).

Esta etiqueta de pisco Ytalia se registró por primera vez en las oficinas notariales de Vicuña, con motivo del poder que don Juan de Dios Pérez de Arce extendió a Diego A. Torres, para que pudiera formalizar los trámites de registro en la ciudad de Santiago de Chile, en las oficinas encargadas de realizar dichos trámites, en dependencias de la Sociedad Nacional de Agricultura. El documento, fechado el 27 de febrero de 1883, señalaba textualmente que se realizaba un poder para que Diego Torres «haga inscribir en la oficina de la Sociedad Nacional de Agricultura de dicha ciudad, la marcha de la fábrica de pisco y licores espirituosos que tiene establecida en esta ciudad de Vicuña»[7]. Unos días después, el 13 de marzo, Diego Torres formalizó el trámite en la capital y obtuvo el registro número 334.

La etiqueta de don Juan de Dios Pérez de Arce incluía los tres elementos centrales del producto: la palabra pisco para denominar el aguardiente; la Moscatel de Alejandría como variedad específica de uva y el Valle de Elqui como lugar geográfico de origen. Resulta notable la temprana claridad conceptual de este empresario para definir la identidad de su producto. Basta recordar que en Perú, la primera etiqueta de pisco con referencia de un lugar geográfico de producción se registró en 1924, es decir, cuarenta y un años más tarde. Y el marbete peruano solo tenía dos de los indicadores que registró don Juan de Dios en 1883, pues, a diferencia del caso chileno, en el documento

[7] Documento en poder del archivo de la Asociación de Productores de Pisco, La Serena.

de Perú no se aclaraba el tipo de uva. El registro de don Juan de Dios abrió entonces una brecha que se mantuvo en el tiempo.

El diseño de esta etiqueta, con la ilustración representada por el cóndor y el concepto «pisco» expresado claramente en la parte superior, con letras de gran tamaño, se transformaron en la marca general, no solo para este producto, sino para la empresa en su conjunto y para otras líneas de aguardientes en ella elaborados. Este diseño sobrevivió al mismo creador de la empresa y la etiqueta. En efecto, después del fallecimiento de don Juan de Dios (1887), la firma mantuvo esta tradición y la aplicó a nuevas etiquetas, esta vez, para pisco de Moscatel Rosada. Así se reflejó a través de la etiqueta hermana de la anterior, pero cambiando el tipo de uva: en vez de «Ytalia», era «Pastilla» (figura F).

La marca de Goyenechea: pisco «G» (1882)

La marca Ytalia no representó el primer registro formal de marcas de pisco. Antes de don Juan de Dios Pérez de Arce, otro productor de la zona pisquera logró el reconocimiento oficial de sus alcoholes. En efecto, en 1882 y 1886 se registró la marca de pisco «G» o «Goyenechea». A diferencia de la marca Ytalia, situada en el Valle de Elqui, la marca G se ubicaba en Copiapó. En ambos casos se destacaba el producto como pisco y reivindicaba el origen geográfico de la zona pisquera tradicional. La etiqueta de pisco «G» o «Goyenechea» incluía las siglas «M. de F.», es decir, «marca de fábrica». Como decoración, la etiqueta de 1882 presentaba una mesa con botellas negras, copas y racimos de uva. Cuatro años después, en 1886, la empresa avanzó en el diseño de una nueva etiqueta que, en lo fundamental, mantenía la identidad definida en la anterior.

«Pisco G», 1882. Ver ***Figura 17.***

«Pisco Goyenechea», 1886. Ver ***Figura 19.***

El diseño de la segunda etiqueta de los Goyenechea, junto con mantener varios elementos del marbete anterior, aporta también una novedad interesante: el parrón. Se trata de una forma de cultivar la cepa que se caracteriza por el uso de horcones como sostén. Los horcones eran pilares de madera bastante altos, lo cual requería mayores costos pero, a la vez, entregaban algunas ventajas significativas. En el período colonial, los parrones eran parte de la vivienda, pues funcionaban como un salón al aire libre, una prolongación de los corredores. Allí se colocaban mesas y asientos para realizar diversas tareas domésticas durante el día y también para compartir los alimentos a la hora de comer. El parrón, en las casas de campo chilenas, era un espacio social de encuentro entre familiares y amigos. Pero en el caso de los valles norchilenos, los parrones necesitaron un desarrollo mayor para lograr efectos sobre la uva, particularmente para protegerla de los rayos directos del sol durante el verano. En cierta forma, los parrones fueron una característica importante en los paisajes pisqueros; y esta etiqueta de los Goyenechea reivindicaba este lazo entre el pisco y el paisaje de los parrones.

Conclusiones

Las etiquetas de pisco Goyenechea de Copiapó (1882/1886) y de don Juan de Dios Pérez de Arce en Vicuña (1883), sentaron las bases de la identidad de los piscos del norte chileno y marcaron la tendencia de lo que vendría después. Estos registros permitieron posicionar un estilo que se fue consolidando con el tiempo, a medida que otros productores tomaban conciencia de la relevancia de los trámites legales ante la oficina del Estado, como herramienta adecuada para fortalecer la identidad del producto. En los años siguientes, varios viticultores norchilenos siguieron este camino, hasta consolidar una corriente comercial y productiva.

Capítulo 14
El aguardiente peruano: exposiciones y etiquetas

Desde México al Perú, los detalles de la Exposición de París revelan que poco ha cambiado la fisonomía colonial de aquellos países. México, con siete millones de habitantes, ha obtenido 16 medallas y menciones, mientras que Argentina ha obtenido 180, con solo dos millones. El Perú, con cuatro millones, ha obtenido 33.

Domingo F. Sarmiento (1878: 117)

El pisco peruano por su alta calidad ha sido reconocido mundialmente, tanto en Europa, desde hace muchos años (caso del pisco Ward de Locumba), como más recientemente en los Estados Unidos.

Fernando Rovira (1966: 12)

Igual que en el caso de Chile, el pisco peruano participó del proceso de las Exposiciones Universales y los registros de marcas en las oficinas del Estado. Entre 1872 y 1930, Perú tuvo oportunidad de dar a conocer sus piscos, someterlos a la crítica, y modelar su identidad a través de las etiquetas comerciales. Como se podrá examinar en este capítulo, hubo una intensa actividad en estos planos, lo cual permite comparar con el proceso chileno y obtener interesantes conclusiones.

De todos modos, la situación general de la industria fue muy distinta. El pisco peruano tuvo, en el primer tercio del siglo xx, una de sus etapas más difíciles de su historia. El cultivo de la viña retrocedió debido al avance del algodón, en el marco de la llamada «fiebre del oro blanco». La producción peruana de algodón subió de 260.000 quintales métricos entre 1909-1910 a 862.000 en la temporada 1935-1936 (Zischka, 1940: 198). La alta rentabilidad del algodón impulsó a muchos viticultores a arrancar las viñas y sustituirlas por un cultivo más rentable (Huertas, 2012: 150-152). A comienzos de la I Guerra Mundial, en la principal región vitivinícola del Perú, Ica, la superficie de viñedos se limitaba a cinco mil hectáreas (Huertas, 2012: 156).

Las pocas viñas que quedaron en pie, sufrieron la plaga de filoxera, con efectos devastadores. Se produjo una fuerte impacto por «los viñedos destruidos por la plaga de la filoxera en las zonas de Moquegua, Locumba, Majes y más recientemente en Chincha» (Rovira, 1966: 4). Esta plaga afectó la viticultura peruana de un modo radical. «Hacia 1943 se estimaba que la filoxera había destruido más del 50% de los viñedos» (Huertas, 2012: 156).

La retracción de los viñedos se hizo sentir en la caída del aguardiente. De acuerdo a las estadísticas oficiales de Perú, la producción de aguardiente de uva en ese país disminuyó de 86.800 hectolitros en 1903 a 14.500 en 1926 (Rovira, 1966: 8). Estos datos eran solo relativos, dado que «la estadística de producción de aguardiente de uva incluye el aguardiente de azúcar que es declarado como de uva» (Rovira, 1966: 31). El problema de la falsificación y adulteración de aguardientes en Perú, iniciado en el período colonial, se transmitió con fuerza hasta bien entrado el siglo xx. «Actualmente se expenden muchos aguardientes de caña mezclados y aromatizados, bajo el nombre de aguardiente de uva», señaló el Ministerio de Fomento del Perú en la Resolución N° 52 (Lima, 20 de abril de 1932). A pesar de estas disposiciones, la costumbre de mezclar y adulterar los aguardientes se mantuvo vigente en Perú en los años siguientes. Así lo reconoció el informe elaborado por el Instituto Nacional de Promoción Industrial y el Banco Industrial del Perú. En un estudio dedicado a examinar las causas de la decadencia del pisco peruano, este documento afirma que «una de las principales es la adulteración del producto a base de alcohol de caña, o mediante la destilación de mostos elaborados con azúcar de caña, compitiendo deslealmente por su bajo precio, con el producto genuino» (Rovira, 1966: 4).

El desalentador panorama de la viticultura peruana contrastaba, en esos años, con la positiva situación de la vid en los vecinos del sur. En Chile nunca entró la filoxera, con lo cual, sus viñedos quedaron intactos; tampoco se cultivó caña de azúcar, lo cual libró a la industria del pisco de los problemas derivados de la falsificación; tampoco se desarrolló el algodón ni la «fiebre del oro blanco». La viticultura se consolidó en Chile como industria emblemática del país, lo cual sirvió como sólida base para la industria del pisco.

A pesar de estas adversas circunstancias, los productores peruanos no se rindieron. Reunieron sus fuerzas para librar nuevas batallas en la historia épica del pisco y se presentaron en los escenarios que la modernidad había creado para los productos agroalimentarios: las Exposiciones Universales y los registros de marcas. Resulta notable la tenacidad de los productores peruanos por sostener sus destilados en este período.

El presente capítulo examina la evolución de los aguardientes peruanos desde comienzos de la década de 1870 hasta 1930. Las fuentes chilenas disponibles en esta investigación entregan información acotada, pero rica para mostrar algunas tendencias clave de este itinerario cultural. Sobre todo si se pueden enriquecer con aportes bibliográficos, como el *Tratado de Viticultura* de Manuel Rojas (1891) y las recopilaciones de etiquetas realizadas por las obras peruanas (VVAA, 1990; AGN, 2015). Sobre la base de estos antecedentes, se pueden conocer aspectos relevantes de la evolución del pisco peruano entre la segunda mitad del siglo xix y el primer tercio del xx.

Aguardientes peruanos en las Exposiciones Universales

La participación de los aguardientes peruanos en las exposiciones nacionales e internacionales reflejó la dinámica de los productores, la creatividad, la capacidad de innovación y la búsqueda de definir la identidad de sus destilados. Resulta notable la capacidad de ofrecer diversos productos, incluyendo aguardientes de caña de azúcar (ron), de chirimoya y de uva. También se percibe una singular capacidad de elaborar productos propios, como el Mosto Verde. El último tercio del siglo xix fue un período importante para sentar las bases del prestigio actual del pisco peruano.

Al igual que Chile, Perú comenzó a participar tempranamente de las Exposiciones Universales. Ambos países coincidieron en la Gran Exhibición de todas las Industrias del Imperio Británico (1851) (*The Royal Commission*, 1851: 15). Sin embargo, ninguno de los dos presentó sus aguardientes en ese evento. Pero esta experiencia sirvió de estímulo para avanzar posteriormente en esa dirección. Y la oportunidad propicia fue la Exhibición Nacional de Lima (1872), ámbito en el cual los aguardientes peruanos lograron un despliegue sin precedentes.

En efecto, los productores de aguardiente peruano coincidieron en valorar la Exhibición de 1872 como un gran escenario donde presentar, promocionar y difundir sus destilados. En este evento se presentaron aguardientes de diversas frutas, como chirimoya, naranja, uva y brevas; también se exhibieron alcoholes de caña de azúcar y otros aromatizados con hojas de coca. Dentro de los alcoholes de uva, se presentó una amplia gama de productos. Algunos se diferenciaban por la variedad (Italia); otros por la forma de elaboración (Mosto Verde, destilado a partir de fermentación incompleta). También se perciben diversos lugares de origen: Locumba, Pisco, Ica y otros sin definir. Conviene aclarar también que, a diferencia de lo ocurrido en Chile, donde se

usaba el concepto «pisco» para denominar al destilado de uva, en Perú ese término no se utilizaba. El producto se llamaba «aguardiente». La tabla 20 entrega mayor precisión al respecto.

Tabla 20
Aguardientes peruanos y sus productores en la Exposición Nacional de Lima (1872)

Productor	Origen geográfico	Producto	Clasificación de muestras
Compans, Valentín	Hacienda *Compans*, valle de Pisco	Aguardiente	4 breva; 4 de chirimoya; 4 Mosto Verde; 4 Italia; 4 Italia blanco dorado añejo; 4 Italia reconocido para consagrar
Cueto, L.M.	Hacienda *San José de Ica*	Aguardiente	4 Mosto Verde Italia 4 de coca
De los Ríos, José A.	Sin datos	Aguardiente	1 Italia imitación, modificado con ron 2 de chirimoya imitación
Morales, José Santos	Sin datos	Aguardiente	2 de naranja
Ureta, Pedro M.	Locumba	Aguardiente	6 Italia de Locumba
Olaechea, J.A	Sin datos	Aguardiente	4 Italia

Fuente: Fuentes, Francisco (1872). *Catálogo de la Exposición Nacional de 1872. Edición oficial por Francisco A. Fuentes, secretario de la comisión*. Lima, Imprenta del Estado, pp. 231-240.

La tabla entrega información relevante, que hasta ahora no había sido analizada por la bibliografía especializada. Por un lado, se detecta el temprano despertar del mosto verde como producto especializado dentro de la tradición peruana. La historiografía de ese país, hasta ahora, no había detectado antecedentes tan antiguos de esta variedad. También se revelan otros puntos fuertes, como la preeminencia de la Uva Italia como variedad principal y el liderazgo de Locumba como identificación geográfica.

Paralelamente, el cuadro muestra algunas amenazas que entonces estaban presentes dentro de la industria peruana. La abundancia de frutas, caña de azúcar y otras plantas susceptibles de ser destiladas, generó un ambiente confuso dentro del cual se complicaría el desarrollo del aguardiente de uva. Particular dificultad se exhibía en uno de los productos presentados en esta exposición: el aguardiente Italia imitación, mezclado con ron (caña de azúcar). Este destilado, presentado por José A. de los Ríos, sin origen geográfico, llevaba las razones seminales de los problemas que, posteriormente, enfrentaría el pisco peruano durante cerca de un siglo.

Un nuevo escenario para los aguardientes peruanos fue la Exposición Internacional de Santiago (1875). Perú participó con pabellón propio, en el cual mostró numerosos vinos y aguardientes. Su presentación fue muy bien valorada por los jueces del concurso; nueve vinos peruanos lograron premios de primera clase. También fue galardonado uno de sus destilados: el aguardiente Cinto, de M. Adrian Ward, obtuvo un premio de primera clase (República de Chile, 1876: 40-41). Este reconocimiento abrió el camino a los destilados peruanos en el mercado chileno. El Cinto de Adrian Ward fue el primer aguardiente peruano registrado formalmente para su comercialización en Chile (figura 1). Para destacar las fortalezas y el reconocimiento oficial obtenido por este producto, el diseño de la etiqueta incluía la representación de una medalla, posiblemente, para destacar el galardón obtenido en la Exposición de 1875.

Posteriormente, Chile y Perú se encontraron nuevamente para la Exposición Centenaria de Filadelfia (1876), pero ninguno de los dos países presentó destilados (*US Centennial Commission*, 1876: 261-264). Luego, ambos convergieron en la Exposición Universal de París de 1889, en la cual emplazaron sus respectivos pabellones en la sección «Nuevo Mundo» de este certamen, junto a Argentina, Bolivia, Venezuela y México (*Revista de la Exposición Universal de París*, 1889: 198). Este impulso se extendió también a la Exposición Panamericana de Búfalo (1901), en la cual, por primera vez, los aguardientes peruanos se presentaron con el nombre de «pisco». Las fuentes chilenas observaron el pabellón de Perú e incluyeron sus comentarios en el informe correspondiente:

> La agricultura, como principal industria, ostentaba diversos productos, especialmente maíz y algodón. Variedades de café, tabaco, azúcar de caña, exquisitos piscos y algunos vinos completaban esta exhibición. En realidad, á pesar de los grandes esfuerzos hechos por los encargados de representar á este país, no lograron dar ni siquiera una ligera prueba de las riquezas enormes de su agricultura (Tadeo Laso, 1902: 119).

Más allá de los cambiantes recursos que se pudieron dedicar a cada una de estas exposiciones, lo interesante es que los productores de aguardientes de Perú lograron completar sus primeros treinta años de presencia en estos eventos internacionales. Poco a poco, la tradición peruana se fue fortaleciendo, en medio de estos complejos escenarios. Evidentemente, el enorme potencial de la agricultura peruana generó posibilidades para desarrollar diversos

productos, entre los cuales se destacaba entonces la caña de azúcar. Este sería un problema crónico para el pisco peruano. De todos modos, a pesar de esas dificultades, los destiladores se abrieron camino.

Etiquetas peruanas: análisis

El aguardiente Cinto, de Adrian Ward, galardonado en la Exposición Internacional de Santiago en 1875, fue el primer destilado peruano registrado como marca en Chile para su venta en el mercado local. El trámite fue protocolizado en 1886 y el archivo del Inapi conserva la etiqueta original en sus repositorios (figura 1). Se puso en marcha, así, un largo proceso de construcción de las representaciones de los alcoholes peruanos a través de sus marbetes.

La literatura peruana ha reunido doce etiquetas, incluidas en dos libros, que tenían el propósito de mostrar los antecedentes documentales de la historia del aguardiente peruano (VVAA, 1990 y AGN, 2015). Para el Ministerio de Cultura del Perú, la industria del pisco peruana y los organismos oficiales, como el Archivo General de la Nación, estas doce etiquetas pertenecen oficialmente a la historia del pisco peruano. A ellas se añaden los cuatro rótulos registrados en el Inapi, en Santiago de Chile. De este modo se logró completar el *corpus* documental de dieciséis etiquetas peruanas, a partir de las cuales se puede conocer un interesante proceso histórico.

Entre las etiquetas reconocidas por la literatura especializada del Perú, la más antigua corresponde a la hacienda *Ocucaje* (figura 5). Se trata de un notable caso de persistencia histórica. Como ya se ha señalado, la hacienda *Ocucaje de Ica* se destacaba en el siglo xviii entre las propiedades vitivinícolas de los jesuitas. Después de la expulsión de la Compañía de Jesús, la propiedad fue confiscada por el Estado y, posteriormente, privatizada. Después de la independencia atravesó una etapa difícil, hasta que fue adquirida y explotada por don Domingo Elías (1840-1870). Después cambió de dueños, hasta que volvió a focalizarse en la producción vitivinícola a fines del siglo xix. Luego se asomó a los registros oficiales de aguardiente, con la etiqueta de 1919; su presencia en el mundo del pisco se ha mantenido vigente hasta la actualidad. De todos modos, en aquella primera etiqueta, la hacienda *Ocucaje* no presentaba su producto como pisco sino como «aguardiente puro de Ica».

El concepto «pisco» se comenzó a utilizar en los registros de etiquetas peruanas en 1922. Se trata de un diseño sencillo, a dos colores, con el dibujo

de una fábrica con chimenea humeante como ilustración. Se nota también la expresión tradicional «calidad superior» (figura 6).

Esta es la etiqueta de pisco peruano más antigua registrada en los repositorios de dicho país. Fue inscrita en 1922, cuarenta años más tarde que la primera etiqueta de pisco chileno protocolizada en los registros del Inapi, como se examina más adelante. En cierta forma, esta diferencia en las etiquetas ya estaba insinuando la brecha de tiempo que, luego, se iba a reflejar en las leyes que delimitaron las DO Pisco en Chile (1931) y Perú (1994).

El siguiente paso de la industria pisquera peruana fue el diseño de etiquetas que, además de señalar el producto como «pisco», definiera un lugar geográfico como espacio de producción. Este fue el sentido del marbete registrado por La Porcella y Cía en 1924 (figura 7). Esta vez sí se reivindicaban identificaciones geográficas, pero todavía con ciertas contradicciones. Según el relato del marbete, este aguardiente se elaboraba en Ica y luego se trasladaba a granel 700 km al sur, hasta llegar a Arequipa, donde finalmente se envasaba. Poco a poco, el pisco peruano trataba de consolidarse como producto de calidad, pero todavía tenía un largo camino que recorrer. Concretamente, aún no se presentaba una valoración del envasado en origen, ni una definición específica de las uvas de base.

Ese mismo año se registró otra marca, denominada «Pisco Sol». Desaparecían las referencias a zonas geográficas de producción, pero se aclaraba que el aguardiente provenía de uvas selectas. Se mantenía el modelo de etiqueta a dos colores, con letras oscuras sobre fondo amarillo (figura 8). Luego se registraron otros dos marbetes con diseños similares (figuras 9 y 16). Se completa así el conjunto de las cinco primeras etiquetas registradas en el Perú con el concepto «pisco» explícitamente indicado.

La expresión «Puro» fue otro elemento destacado en las etiquetas peruanas. El término se comenzó a usar a partir de 1919, en la etiqueta de la hacienda *Ocucaje*, como se ha señalado. Ya desde 1883, los aguardientes peruanos de Ica utilizaban el concepto «Puro», según refleja el anuncio del comerciante César Hinojosa, fechado en 1887 (Dargent, 2013: 120). El mismo criterio se reflejó en la etiqueta de aguardiente peruano de Locumba, registrada por Adrian Ward en Chile en 1886, para un aguardiente «Puro» de Uva Italia.

En la actualidad, la industria peruana utiliza el concepto «Puro» para los aguardientes no aromáticos, elaborados a partir de Uva Quebranta, Mollar y Criolla; diferente de los aguardientes aromáticos, como Italia y Moscatel. De la Uva Quebranta se dice que es:

> negra, de baya casi redonda, hollejo duro y grueso; generalmente es grande, aunque su tamaño y coloración dependen de diversos factores relacionados con su cultivo; su pulpa es carnosa y dulce aunque un poco áspera al paladar. Es la más acogida para la elaboración del «Puro», nombre con que se distingue en Ica al pisco obtenido de esta uva (VVAA, 1990: 68).

Estos enfoques se terminaron de definir poco después, en la ley peruana de DO (1994). De todos modos, esas distinciones son muy recientes. Entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, el concepto «Puro», para referirse al aguardiente peruano, tenía un significado diferente. No guardaba relación con un alcohol no aromático, sino al contrario; los destilados más aromáticos también se podían encuadrar dentro de la categoría de «Puro». Un buen ejemplo fue la etiqueta de aguardiente de Locumba Puro Italia, registrada por Adrian Ward en 1886 (figura 1).

El concepto «Puro» apuntaba fundamentalmente a destacar que se trata de aguardiente genuino de uva. Los comerciantes tenían un serio problema de identidad, debido a la proliferación de mezclas e imitaciones de aguardientes de caña de azúcar. El objetivo principal de las etiquetas era distinguirse de los imitadores de caña y enfatizar el empleo de uva como materia prima. A la luz del Reglamento 52 de 1932, producido por el gobierno de Perú, esta interpretación parece la más probable.

La costumbre de utilizar el concepto «Puro» se consolidó en la historia del pisco peruano: en la década siguiente, otras cuatro etiquetas incluyeron la expresión «Puro». Surgió así una expresión genuinamente tradicional en la cultura del pisco peruano, como mensaje que trataba de informar al consumidor de un elemento central en la calidad del producto, todo ello en el contexto de las falsificaciones de aguardiente de caña (figura 5).

La corriente de etiquetas de aguardiente peruano usando la palabra pisco convivió durante toda la década de 1920 con otra línea que omitía ese concepto. Así se refleja en el grupo de seis marbetes que se registraron en esos años, en los cuales no figura la palabra «pisco» (figuras 11, 12, 13, 14 y 15).

Estas etiquetas consolidaron el proceso histórico en la construcción del mercado del pisco a través de dos registros clave: el nombre «pisco» como denominación del producto (desde 1922) y la expresión tradicional «Puro» (desde 1919). A ello se añadió una tercera tendencia en el mensaje de estas etiquetas: la reivindicación de premios obtenidos en Exposiciones Universales. Un papel central cupo en esta línea a la firma Picasso y Hermanos, registrada en 1928 (figura 15). La etiqueta exhibe en el collarín la lista de los premios

obtenidos por este aguardiente. Se incluyen galardones presuntamente ganados en las exposiciones de Milán (1894), San Luis (1904), Turín (1911), Roma (1911) y Lima (1924). Esta sería también una tendencia importante en la industria regional del pisco en Chile.

Marbetes peruanos en Chile

De acuerdo a las normas vigentes, el Estado de Chile registró todos los productos que se comercializaban en el territorio nacional, tanto nacionales como importados, lo cual incluyó al pisco peruano. Desde el siglo xviii había un importante flujo de piscos y aguardientes entre Chile y Perú, y viceversa. Esta tradición se vio alterada por la ley de marcas de 1874, con lo cual los distribuidores de productos peruanos tuvieron que registrar sus etiquetas ante el Estado de Chile para continuar con la comercialización de sus alcoholes en el mercado nacional.

En los archivos del Inapi se conservan tres etiquetas de alcoholes importados del Perú para su comercialización en el mercado chileno (para el período 1874-1930). Estos marbetes fueron registrados en 1886, 1890 y 1910 (ver figuras 1, 2 y 4). A ello se añade otra etiqueta más, detectada en un juicio, conservada en el Archivo Nacional y correspondiente a 1900 (figura 3). Las etiquetas entregan información valiosa en cuatro temas: a) lugar de origen del producto; b) tipo de uva utilizada; c) expresiones tradicionales, y d) naturaleza del producto.

El origen del producto es un patrón común a todos los marbetes. Los peruanos expresaban con orgullo el carácter nacional de sus aguardientes. Se menciona una vez Tacna y las otras tres, Locumba. Este era el origen geográfico peruano más apreciado en Chile. Al menos así lo sostenían los manuales de viticultura que circulaban en este país. «Conocido en todo Chile es el pisco de Locumba (Perú)», afirmó el manual de viticultura más difundido de la época dentro de Chile (Rojas, 1891: 374). Con respecto al tipo de uva utilizada, dos etiquetas mencionan la palabra «Italia», lo cual indica que el aguardiente estaba destilado a partir de uvas de Moscatel de Alejandría. En el campo de las expresiones tradicionales, se destaca el uso del concepto «Puro», como se observa en la primera etiqueta. Se trata de una idea bien arraigada en el Perú, tal como se ha examinado en el apartado anterior.

El dato más relevante de este juego de etiquetas peruanas registradas en Chile se encuentra en el uso de la palabra «pisco» en dos de ellas (1900 y 1910). La primera fue elaborada por el importador Aurelio Pozo, comerciante

de Santiago; la segunda, en cambio, fue registrada por los empresarios peruanos. Este marbete es importante porque es, hasta ahora, el más antiguo documento que muestra a comerciantes peruanos utilizando el concepto «pisco» para denominar sus aguardientes. Esto ocurrió en Chile doce años antes que en Perú. ¿Cómo puede explicarse este fenómeno? ¿Cuál fue el motivo de esta decisión? ¿Por qué los productores peruanos adoptaron esta línea conceptual en Chile, si en su país no se usaba? ¿Qué aprendieron en Chile para actuar así? Más adelante se despejarán estas incógnitas.

Desde el punto de vista del diseño gráfico, las etiquetas peruanas registradas en Chile también aportan datos de interés. Por un lado se destaca el uso de emblemas clásicos, como monedas romanas, que representaban los premios obtenidos en las exposiciones internacionales. Un buen ejemplo puede ser la etiqueta de 1886 que, como se ha señalado, podría representar el premio obtenido en la Exposición de Santiago en 1875 (figura 1). En los diseños posteriores, las medallas tendieron a desaparecer de las etiquetas peruanas. En su lugar, se establecieron leyendas en las cuales se informaba de premios obtenidos. Por ejemplo, en 1924, la marca Sol exhibió en su etiqueta un letrero que destacaba la medalla de oro obtenida en la Exposición del Centenario realizada en Lima ese año (figura 8). Posteriormente, en 1928, la marca Inca incluyó en el collarín de la botella palabras alusivas a premios conquistados en las exposiciones de Milán (1894), San Luis (1904), Roma (1911), Turín (1911) y Lima (1924). En las fuentes compulsadas no se pudieron comprobar mayores datos sobre la participación de los aguardientes peruanos en esos eventos ni de los galardones obtenidos. De todos modos, lo interesante aquí es constatar que la industria peruana tendió a lucir en sus etiquetas información referida a los premios obtenidos como mecanismo para realzar el valor y la calidad del producto, pero sin representaciones gráficas de medallas, sino con leyendas.

El diseño gráfico de los marbetes peruanos utilizó también las tradicionales viñetas, con los acostumbrados motivos vitícolas de pámpanos, hojas de parras y racimos de uva (figuras 1 y 2). Un cambio notable se exhibe en el registro de 1910, año del centenario de la independencia de Chile, lo cual creó un ambiente de celebración nacional; y en este contexto, el pisco peruano se presentaba con sus propios emblemas patrios, en este caso, el escudo nacional; pero con una actitud de adaptación a las sensibilidades y la cultura locales. La estrategia era adaptarse a los usos y costumbres regionales para un producto destinado a comercializarse dentro de este país.

Tabla 21
Etiquetas registradas de pisco peruano en Chile y Perú (1882-1930)

Año	Marca	Producto	Empresario	Medallas	Lugar	Uva
1886	Cinto y Matog.	Puro	C & M	Stgo. 1875	Locumba	Italia
1890	Ant. BodNac.	s/d	Pedro Coda		Tacna	s/d
1900	AP	Pisco Locumba	Aurelio Pozo (importador)		Locumba	s/d
1910	Pisco Superior	Pisco Superior	Denis Hnos.		Locumba	Italia
1919	Ocucaje	Agte Puro	Zunini y Ocello		Ica	s/d
1922	Vidal	Pisco Superior	S. Vidal		Arequipa	s/d
1924	Porcella	Pisco Superior	A. Porcela		Arequipa /Ica	s/d
1924	El Sol	Pisco Especial	Cía. VinícolaEl Sol	Lima 1924	S/d	s/d
1927	A la Flor de Santa Rosa	Licores	C. Biondo		Callao	s/d
1927	s/d	Puro de Ica	Lanzone Hnos.		Ica	s/d
1927	s/d	Puro de Ica	José Rotondo		Ica	s/d
1927	Solari Hnos.	Agte Puro	Solari Hnos.		Miraflores	s/d
1928	Urquiza	Pisco Superior	Ildefonso Urquiza		Arequipa	uva
1928	Inca	s/d	M. Picasso Hnos.	Milán 1894 Lima 1924 S. Luis 1904 Roma 1911 Turín 1911	Ica Villa Vista Alegre	s/d
1929	Zúñiga	Pisco Especial	C. Zúñiga		Moquegua/ Arequipa	s/d

Fuente: elaboración propia a partir de las etiquetas publicadas en VVAA (1990) y AGN (2015), más los tres marbetes detectados en los repositorios del Inapi y uno en el Archivo Nacional de Santiago.

Este cuadro sintetiza algunas características de las etiquetas peruanas. No es fácil establecer categorías permanentes, porque se cambiaban los criterios con frecuencia. Lo más notable es la inconsistencia del nombre del producto. El concepto «pisco» aparece y desaparece, sin lograr consolidarse. Se nota la insistencia en el uso de menciones como «Puro», lo cual se explica como esfuerzo para enfrentar el problema de la contaminación con alcoholes de

caña. Para mayor precisión, conviene observar y analizar directamente estos marbetes en el cuadernillo a color incluido en este mismo libro.

Conclusiones

La documentación disponible en Chile ha permitido reunir un conjunto de antecedentes de interés para conocer la evolución del pisco peruano entre mediados del siglo xix y el primer tercio del xx. En este período se logró detectar la presencia de los aguardientes peruanos en las Exposiciones Universales y nacionales, como así también, los registros de marcas, a través de dieciséis etiquetas registradas en Chile (cuatro) y Perú (doce). Estos elementos se interpretan a la luz de los estudios realizados a partir de los archivos de las aduanas chilenas, en los cuales se registraron los ingresos de aguardientes peruanos durante el siglo xix.

Las fuentes compulsadas permiten detectar algunos patrones sobre el comportamiento de los productores y comerciantes de aguardientes peruanos. El primero de ellos es la convivencia de destilados de distintas materias primas: los aguardientes peruanos se elaboraban a partir de uva, caña, chirimoya y otros vegetales, como higos. Algunos se aromatizaban con hojas de coca. Esta diversidad de materias primas aptas para destilación facilitó la diversificación de los productos; pero a su vez, retrasó la consolidación de un producto típico emblemático como el pisco peruano. Además, la disponibilidad de productos destilables de menor costo (sobre todo caña de azúcar) generó un problema crónico de falsificación de aguardientes, como más tarde admitió la Resolución 52 de 1932.

El segundo tema destacado es la tardía aparición del concepto «pisco» para denominar el aguardiente de uva. Esto marca una brecha importante con Chile, donde este término se utilizó tempranamente para llamar al destilado de uva. Los chilenos emplearon la palabra «pisco» para llamar al aguardiente de uva desde 1872 en las exposiciones y desde 1882 en los registros de marcas. La identidad del pisco chileno se definió con claridad en forma temprana. En cambio, en Perú, la situación fue diferente. Tanto en las exposiciones como en las etiquetas registradas ante el Estado, los industriales peruanos utilizaron diversos nombres para llamar a sus destilados: aguardiente, puro de Ica, mosto verde, pisco y otros conceptos. Este patrón se repite en las dos fuentes comparadas, es decir, tanto en los informes de productos presentados en las exposiciones, como en las etiquetas registradas ante el Estado.

La temprana definición del concepto «pisco» como denominación del producto en Chile, se traspasó lentamente hacia el Perú. De acuerdo a la documentación disponible, el proceso comenzó en 1900, cuando el importador chileno Aurelio Pozo utilizó ese término para comercializar aguardientes importado de Locumba; dentro de Chile, poco después, también los empresarios peruanos comenzaron a usar esa palabra para sus etiquetas registradas en 1910. Y más tarde, esta costumbre se trasladó al Perú, donde se comenzó a usar en 1922. El uso del concepto pisco para denominar al producto en las etiquetas y marcas registradas fue una iniciativa chilena transferida después al Perú.

El tercer aspecto importante es la tenacidad de los productores de aguardiente de uva peruanos que, a pesar de las dificultades y falsificaciones, se empeñaron en elaborar destilados interesantes, que fueron apreciados por los observadores. El aguardiente Cinto de Adrian Ward, elaborado en Locumba, obtuvo una medalla en la Exposición de Santiago en 1875. Poco después, en 1886, registró su marca y comenzó a comercializarse en Chile. Cinco años más tarde, fue positivamente valorado por la agronomía chilena: «Conocido en todo Chile es el pisco de Locumba» (Rojas, 1891: 334). También fue favorable la apreciación que se hizo en la Exposición de Búfalo, donde el Perú participó con «exquisitos piscos» (Tadeo Laso, 1902: 119). En este contexto de competencia, los productores chilenos quedaban en la obligación de trabajar mucho y bien, para enfrentar un adversario que ya se estaba destacando por su capacidad de elaborar aguardientes de buena calidad.

Capítulo 15
Etiquetas y origen geográfico del pisco

En la Edad Media, la producción de ciertos viñedos, ya portaba el nombre de su procedencia geográfica: vinos de Champagne, de Seine, o aún de Cognac. Ciertas denominaciones de origen se desarrollaron rápido, a partir de las marcas de calidad y de los símbolos de notoriedad.

Frédérique Crestin-Billet (2000: 25)

Las variadas muestras de piscos y aguardientes enviados por las provincias de Coquimbo contribuyeron á darnos el triunfo en la sección de Viticultura (de la Exposición Panamericana de Buffalo). Si los productores ó viticultores que por desidia ó por temor no enviaron sus muestras, lo hubieran hecho, es indudable que habríamos obtenido dos veces más recompensas que los Estados Unidos.

Tadeo Laso (1902: 179)

La llave maestra de la Denominación de Origen es la identidad geográfica, el lugar específico donde se elabora el producto. Es el territorio en el cual la comunidad de los productores aplica sus saberes tradicionales. El lazo entre el lugar de origen y la comunidad es tan estrecho, que ambos no se pueden separar. Solo a partir de la integración de los grupos humanos con su paisaje, se puede crear el producto con DO. Pero no basta realizar la elaboración dentro de este espacio; es importante también comunicarlo, para construir el prestigio, que es otro de los elementos fundamentales de la DO. Por este motivo, conviene estudiar el lugar geográfico de origen en los piscos chilenos, tanto en las Exposiciones Universales como en las etiquetas.

Las Exposiciones Universales y los registros de marcas fueron un espacio en el cual se dirimió un conflicto interno de intereses por el pisco. Por un lado, el Norte Chico poseía una supremacía histórica de identificación con el producto. Por otro, los comerciantes de las grandes ciudades pretendían lucrar con la fama y el prestigio conquistados por los productores de los valles de Elqui, Limarí, Huasco y Copiapó. Durante un tiempo, esas tensiones se habían mantenido en la sombra, al no haber escenarios que permitieran exhibir y

comparar estos productos. Y justamente en el último cuarto del siglo xix se crearon las condiciones para avanzar en esa dirección.

Imitaciones y falsificaciones

En el Valle Central de Chile también existía una tradición de elaboración de aguardientes artesanales (Mayorga, 2014; Soto, 2014; Lacoste, 2015). Por lo general, los aguardientes de esa zona se destilaban a partir de borras y orujos, mientras que los piscos se elaboraban a partir de vinos blancos de uvas aromáticas (Rojas, 1891: 392). Algunos comerciantes de Santiago, Valparaíso y Concepción resolvieron, para mejorar sus ventas, disfrazar los aguardientes locales con el famoso nombre «pisco», lo cual generó una serie de controversias y conflictos en los cuales, por su proximidad geográfica, ellos tenían mayor capacidad de presión sobre los poderes del Estado que los lejanos productores del norte.

Las élites intelectuales chilenas, particularmente los tecnócratas del sector agropecuario, contribuyeron a estos fraudes. Ellos no comprendían todavía el valor del arraigo territorial de los productos típicos ni de las denominaciones de origen. Predominaba en ellos una mirada despectiva hacia estos productos nacionales, pues en su mentalidad, solo tenía valor el producto europeo. En este contexto, la ideología dominante en Chile apuntaba a desconocer y despreciar el pisco como producto típico del Norte Chico; en su lugar, los tecnócratas construyeron un discurso tendiente a minimizar el papel de los productores locales como protagonistas y titulares del destilado de Atacama y Coquimbo, a la vez que promovían la desterritorialización del pisco y el uso de su nombre para cualquier aguardiente hecho en Chile.

Un buen ejemplo se encuentra en el *Manual de Viticultura y Vinificación* de Manuel Rojas (1891). Material de lectura obligatoria en todas las escuelas de agricultura de Chile durante más de setenta años, desde fines del siglo xix hasta la segunda mitad del xx este fue el texto de enología escrito en el país más influyente. En esta obra se afirma que el pisco «se elabora ni más ni menos que el aguardiente común, con solo la diferencia de necesitar uva Moscatel para que le transmita su propio aroma. Y entendido es que no se usarán los orujos para la destilación sino el vino blanco, después de cuatro meses de elaborado con todo esmero. En todo Chile puede elaborarse el pisco» (Rojas, 1891: 392). El concepto fue reiterado por el autor en años posteriores (Rojas, 1897: 513).

Resulta notable la insensibilidad de los agrónomos y tecnócratas por el territorio y el lugar de origen de los productos. Impregnados de las ideologías de moda en aquella época, para ellos el aporte de la comunidad de los productores, sus tradiciones, sus métodos y sus creaciones originales, carecían totalmente de valor. Estaban convencidos de que no tenían nada que aprender de los productores locales; la fuente de conocimiento venía de Europa, de los centros enológicos de Francia e Italia. Los conocimientos creados por los campesinos eran despreciados por los agrónomos y tecnócratas de las grandes capitales chilenas y de otros países latinoamericanos. En todo caso, Rojas aceptaba una diferencia en favor del norte chileno dada por el tipo de uva, pero no por los saberes. Su *Tratado* afirma que el pisco «de mejor calidad resulta donde el clima es más cálido y la uva más aromática» (Rojas, 1891: 392).

El agrónomo no fue capaz de reconocer el talento de los viticultores locales como protagonistas del pisco. Para él, solo podía influir el clima, no así la cultura. Además, en la primera edición de su obra, no fue capaz de identificar un solo pisco chileno que se distinguiera por su origen geográfico. El único producto que logró distinguir fue el peruano de Locumba (Rojas, 1891: 392).

Conviene aclarar que esta fue una tendencia generalizada en la vitivinicultura latinoamericana de aquella época. Por ejemplo, en Argentina también predominaban esos enfoques. Recién en la década de 1960, en el marco de las nuevas corrientes culturales identitarias y latinoamericanistas, comenzaron a levantarse voces en favor de la reivindicación del origen geográfico de los vinos de Mendoza, tal como se refleja en las obras del padre Francisco Oreglia (1964) y los ensayos del dirigente socialista Benito Marianetti (1965). Todavía faltaba un buen tiempo para llegar a esos niveles de claridad conceptual. Mientras tanto, el conflicto se iba a visibilizar en las Exposiciones Universales.

Los comerciantes de las grandes ciudades chilenas se dedicaron a falsificar piscos para venderlos como si fueran del norte. Para ello elaboraban aguardientes y los etiquetaban con marbetes fraudulentos. Esta fue una actividad muy significativa en la época, que generó juicios por parte de los productores del valle del Equi, sobre todo los que habían logrado fama y prestigio en los mercados, como Olegario Alba y Luis Hernández.

Las falsificaciones de pisco fueron parte de un proceso de mayor, de escala global. Entre fines del siglo XIX y comienzos del XX se consolidó una tendencia de los comerciantes de las grandes ciudades a fabricar licores y venderlos como si fueran productos típicos famosos de diversos países del mundo, como champagne, jerez y oporto. En Chile, el pisco se sumó a esta corriente. Un documento interesante para comprender estos procesos son las declaraciones

de Alejandro García y Luis Tobías Astudillo, ambos empleados de la fábrica de licores «El Cóndor», situada en calle San Diego 482 del centro de Santiago, propiedad de don Aurelio Pozo. Astudillo fabricaba los licores y García los vendía. Ambos trabajaron durante varios años en esta casa comercial (García comenzó en 1894 y Astudillo en 1898). Los dos fueron citados por la justicia en enero de 1900, con motivo del juicio por falsificación iniciado por Luis Hernández, y tuvieron oportunidad de entregar sus testimonios.

El relato de García fue muy esclarecedor. Tras cuatro años de trabajar en este negocio, conocía muy bien los movimientos. Además, vivía muy cerca de ese lugar (en calle San Diego 368), lo cual le facilitaba aún más el conocimiento de los hechos. El 3 de enero de 1900, Alejo García se presentó ante el juez y dijo lo siguiente:

> El señor Pozo tiene en la calle y casa que dejó indicados una fábrica de licores pisco y falsificado, alcohol, espíritu, etc. Hacía seis años que estaba en casa del señor Pozo, pero me retiré el 1 del actual (enero de 1900) y ahora me voy a ir con los señores *Ventura Hermanos*. Me consta que el señor Pozo falsifica desde 4 años a esta parte el pisco *Luis Hernández*, porque yo mismo he vendido por cuenta suya el pisco falsificado. Este pisco es embotellado por un chiquillo que tiene a su servicio don Aurelio Pozo, llamado Luis Tobías Astudillo que sirve en la calle de Arturo Pratt frente al teatro que hay en esa calle al llegar al camino de pintura. En una casa que arrienda el señor Pozo para guardar los carretones[1].

El testimonio explicaba con claridad el procedimiento de los comerciantes de Santiago para lucrar con la fama construida por los productores norchilenos. Con estas acciones, los negociantes vulneraban los derechos que el Estado supuestamente protegía a partir de la marca registrada por el productor pisquero del norte. Un detalle interesante fue el cambio de empleo. Alejo García admitió ante el juez que, tras seis años de trabajo para don Aurelio Pozo, a partir del 1 de enero de 1900 renunció a este empleo para ingresar en la firma Ventura Hermanos. Estos también se dedicaban al comercio de licores, y se especializaban en falsificar piscos; ellos registraron sus propias etiquetas de «pisco» para aguardientes destilados en Santiago y los comercializaban, tratando de lucrar con la fama construida por los productores norchilenos. Más adelante, se examinará este tema con mayor detalle. Ahora conviene regresar al testimonio de Alejo García:

[1] Declaración de Alejandro García, Santiago, 3 de enero de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 4v-6.

> Las botellas del pisco falsificado son exactamente iguales que las del verdadero, tanto en la etiquetas y cápsulas como en el corcho. Las etiqueta las compra en la imprenta *Barcelona* y las cápsulas y corchos las arregla Astudillo con máquinas que al efecto tiene guardadas en el señor Pozo en un vestíbulo que hay en el segundo patio, entrando a mano izquierda. Pozo acostumbraba guardar el pisco falsificado en el último patio en lo alto de las caballerizas dentro de unas barricas tapadas con cajones de agua florida también falsificada pero entre las 6 y 7 de la mañana fueran trasladados 9 cajones a la casa que sigue ocupada por don José de Morales[2].

La maniobra de los comerciantes de Santiago contra los productores del norte se podía realizar por el concurso de varios actores. Además de los vendedores, era importante el papel de las imprentas que facilitaban etiquetas falsificadas. Posteriormente, las botellas de pisco falsificado se distribuían entre los comerciantes minoristas de la ciudad. Así lo señalaba el mismo García:

> Últimamente he vendido por cuenta del señor Pozo las partidas siguientes del pisco falsificado: el 7 de diciembre último (1899) a Ismael Ubilla que tiene negocio en el Mercado Central, entrando por la calle de San Pablo, en mano derecha y en la calle de Maseuri n° 482 me parece diez cajones a $9,50 cajón y a 30 días plazo. El 30 de noviembre último (1899) a José C. Meiggs esquina de Campbell tres cajones a $8,50 y al contado. A Víctor Ramos, Independencia esquina de Lastre, dos cajones a $8,50 y al contado y así a varias otras que tengo anotado en libretas que actualmente no tengo en mi poder pero que puedo traer si fuere necesario[3].

La red de distribución de la fábrica de licores «El Cóndor» llegaba a toda la ciudad de Santiago. A través de estas cadenas, los consumidores tenían acceso a piscos falsificados, sin saber que eran engañados. Con estos procedimientos, el comerciante de Santiago lucraba con la fama construida por los pisqueros del norte durante largos años de trabajo.

Las revelaciones sobre estas redes se completaron con nuevos testimonios. Entre ellos, el de Astudillo, mencionado por García como empleado de la fábrica «El Cóndor». Nacido en la ciudad de Los Andes en 1880, siendo muy joven se instaló en Santiago; en el establecimiento de Aurelio Pozo comenzó

---

[2] Declaración de Alejandro García, Santiago, 3 de enero de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 4v-6.

[3] Declaración de Alejandro García, Santiago, 3 de enero de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 4v-6.

trabajando en diversas tareas, hasta que aprendió el oficio de fabricante de licores. El 4 de enero de 1900, y ante las preguntas del juez, explicó lo siguiente:

> Hace dos años a esta parte que trabajo con don Aurelio Pozo en una fábrica de licores que tiene en la calle de San Diego número 482. Yo fabrico por orden y cuenta del señor Pozo el aguardiente de sustancia de varias marcas: *Campana*, *Gallo*, *Bandera Chilena*, *Bandera Italiana*, entre otras; coñac también varias marcas como *Leage Hills*, *Morteroto*, *Granil fine Champague* etc. *Bitter de May*, Anicete, menta, oporto, jerez, aperital y algunas otras. El señor Pozo me paga 14, 20 y 30 centavos por la docena de botellas de licores que le preparo según la clase.

Actualmente no se preparan licores en la casa porque el negocio están malo y yo soy el único empleado que quedó en la casa. Pero ha habido otros que también tenían a su cargo la preparación de licores. Entre ellos podría citar a Felipe Leusert que hace más de un año que se retiró de la casa y que sabía hacer cuanto licor le pedía don Aurelio; y Adolfo Senier que se fue hará tres meses y que preparó todo los licores piscos que ahora hay en la casa.

> No podría afirmar que se falsifica en la fábrica de don Aurelio Pozo el pisco *Luis Hernández* pero lo creo. Todas las etiquetas de los licores falsificados para mí se diferencian en algo de los licores correspondientes legítimos y lo mismo entiendo que pasa con las falsificadas por otros. Es inexacto, pues, que yo preparé el pisco *Luis Hernández* que expende don Aurelio Pozo, como que igualmente que arreglé las cápsulas[4].

El documento tiene una riqueza notable. Evidentemente, el empleado negó su responsabilidad directa en la falsificación de los piscos, pero admitió que esas actividades se realizaban en la ciudad de Santiago contra los productores del norte. Y eso es lo importante para nosotros. Los piscos norchilenos habían alcanzado suficiente fama y prestigio como para justificar las maniobras de los falsificadores. En ese sentido, el pisco «Luis Hernández» llegaba al estatus de otras bebidas famosas como coñac, jerez, oporto y champagne.

El proceso judicial por falsificación evolucionó hacia situaciones cada vez más complejas. Después de realizar la investigación, los jueces concluyeron que existía una amplia red de comerciantes falsificadores de piscos y licores; y esos grupos organizaron un complot contra Aurelio Pozo para dejarlo fuera

[4] Declaración de Luis Tobías Astudillo Hidalgo, Santiago, 4 de enero de 1900. AN, FJSgo, caja 948, legajo 1667, pieza 2, f. 15v-17.

del mercado. El 14 de diciembre de 1900, Pozo fue declarado inocente. Sin embargo, el pleito continuó por varios años.

Nuevas complicaciones de este caso surgieron a partir de la requisa de las etiquetas que usaba Aurelio Pozo para vender sus piscos. Entre ellas había una etiqueta de «pisco Locumba», la cual incluía la leyenda «importado por Aurelio Pozo». Este es el marbete más antiguo de «pisco peruano». Fue detectado por la justicia en el allanamiento de la fábrica de licores de Pozo, figura en la causa judicial. Pero no aparece en los registros del Inapi. ¿Por qué no aparece? ¿Se perdió el libro? ¿O era una etiqueta falsificada por la imprenta «Barcelona»?

Identificación geográfica y Exposiciones Universales

Como se ha señalado, las Exposiciones Universales fueron el primer gran escenario donde los piscos chilenos tuvieron la oportunidad de darse a conocer al país y al mundo. El gran despliegue publicitario que se realizaba alrededor de estos eventos, creaba una oportunidad hasta entonces sin precedentes para promover, difundir y galardonar los productos campesinos que durante varios siglos habían permanecido en una semipenumbra.

En la Exposición de 1872 en Santiago, se presentaron «piscos» elaborados en diversos lugares como Santiago, Chillán, San Felipe y Limache (Fuentes, 1872: 135 y 139). Evidentemente, los productores del Valle Central trataban de aprovechar la fama construida por destiladores del norte chileno. A modo de ejemplo, Olegario Silva producía «pisco del Huasco» en Santiago (Fuentes, 1872: 139). Por otra parte, las señoras Santiller de San Felipe recibieron una medalla de plata por «sus aguardientes piscos» (Fuentes, 1872: LII). Los piscos del norte chileno comenzaron a participar activamente en estos eventos a partir de la Exposición Internacional de 1875; mantuvieron luego esta actitud mediante la participación en Barcelona, París, Guatemala, Búfalo, Quito y Buenos Aires.

A partir de la decisión de asumir un papel activo en las Exposiciones Universales, los productores de la zona pisquera tradicional comenzaron a inclinar la balanza en su favor, y en relativamente poco tiempo, consolidaron su liderazgo nacional. Los informes de las autoridades encargadas de los pabellones chilenos, al evaluar la calidad de los productos presentados por los distintos territorios del país en estos eventos, se inclinaron por reconocer los méritos de los aguardientes de Coquimbo. Un buen ejemplo se registró en 1901, con motivo de la presentación chilena en la Exposición Panamericana

de Búfalo. En el momento de realizar el balance de la participación chilena, el informe de Tadeo Laso entregó apreciaciones muy sugerentes. Un fragmento de este documento ya se ha presentado en el epígrafe de este capítulo. Pero conviene examinar el texto completo.

> Numerosas felicitaciones recibió la Comisión por tan espléndido éxito, no sólo de los jurados sino también de todas las personas que por algún motivo estaban en relación con nosotros. (…) No seríamos justos si no nos ocupáramos, en esta División, de las variadas muestras de piscos y aguardientes enviados por las provincias de Coquimbo, que tanto contribuyeron á darnos el triunfo en la sección de Viticultura. La misma cosa podemos decir respecto de los vinos generosos y tónicos enviados por esa provincia y las del sur. Podemos afirmar que, fuera de pequeños detalles, esta sección nada dejaba que desear y que, si los productores ó viticultores que por desidia ó por temor no enviaron sus muestras, lo hubieran hecho, es indudable que habríamos obtenido dos veces más recompensas que los Estados Unidos (Laso, 1902: 179).

El delegado chileno ante la Exposición Panamericana de Búfalo se apoyaba en la experiencia del contacto con jueces y público en general. Allí pudo constatar el valor diferencial que lograban los destilados del Norte Chico. Esta situación contrastaba con el paradigma que trataban de imponer los agrónomos chilenos, para quienes el origen geográfico no generaba diferencias entre los productos vitivinícolas. Los productores de la zona pisquera tradicional desafiaron el pensamiento de los grandes centros agronómicos de Santiago. Libraron su propia guerra territorial y conceptual, mediante la participación activa con sus productos, en las diferentes Exposiciones Universales. La tabla 22 entrega más detalles.

Tabla 22
Participación de pisco chileno en Exposiciones Universales (1888-1910)
Discriminación por origen geográfico de los destiladores

Expositor de pisco		Exposición					
Origen geográfico	Nombre	Barcelona 1888	París 1889	Guatemala 1897	Búfalo 1901	Quito 1909	Buenos Aires 1910
Huasco	Alejandro Nebel	-	-	-	X	-	-
Vallenar	Miranda Ríos Hnos.				X		
Valle de Elqui	Olegario Alba	X	X	X	X	X	X
	Luis Hernández	-	X	-	X	X	X
	Juan de Dios Pérez de Arce	-	X			-	-
	José Dolores Torres		X			-	
	Luis P Torres			X			
	José M. Muñoz	-	X			-	-
	Juan de Dios Peralta	-	X		X	X	X
	Aracena y Navarro	-	-	x	X	X	X
	Joaquín Naranjo				X		
Coquimbo	Andrés Kerr	-					X
La Serena	Ismael Pinto	-	-			-	X
	Salvador Galeno				X		
Ovalle	Alfredo Videla				X		
Valparaíso	Molvino Hermanos	-	-			X	X

Fuente: Exposition Universelle de Paris (1889: 95-97); República de Chile (1910: 5-6; 94-99); Pierson (1899); Laso (1902).

La discriminación de los piscos chilenos presentados en estas Exposiciones Universales a partir de su origen territorial, muestra datos de interés. En total se realizaron treinta y dos presentaciones de pisco chileno en estas ferias. Los comerciantes ajenos a la zona histórica solo participaron en dos oportunidades: Molvino Hermanos, de Valparaíso, estuvo en Quito y Buenos Aires. Nunca se hizo cargo de llevar sus alcoholes a Europa ni a EE.UU. En cambio, los destiladores de la zona histórica del Norte Chico demostraron un compromiso notable. Ellos estuvieron en treinta presentaciones, lo cual representa el 94% del total. Más relevante aún es la calidad de los lugares,

porque solo ellos afrontaron el desafío de atravesar el Atlántico y exhibir los piscos en Europa o ir más allá del Ecuador para ingresar en EE.UU.

El análisis de este período en su conjunto, muestra un patrón claro de comportamiento con el producto pisco. Los empresarios del Valle Central y otras zonas ajenas al territorio tradicional solo se involucraron con este concepto en forma esporádica y en aquellos eventos de menor inversión, como la Exposición Nacional de Santiago, en 1872, y los eventos de países cercanos, como Quito y Buenos Aires. En cambio, los destiladores de Coquimbo realizaron un esfuerzo mayor, al participar en las Exposiciones Universales más importantes de la época, incluyendo las que se realizaron en Barcelona y París. A ello habría que añadir el destacado papel que cupo a los productores de Coquimbo en la Exposición Panamericana de Búfalo, mencionada anteriormente por Tadeo Laso. Evidentemente, los productores del Norte Chico asumieron un compromiso con el prestigio del pisco en el largo plazo. Su objetivo no era realizar un negocio coyuntural, sino construir una fama y un prestigio que pudieran sostenerse en el tiempo.

Etiquetas e identidad territorial

El *corpus* documental generado por las etiquetas relevadas en el Inapi aporta elementos para conocer el proceso de construcción del prestigio del pisco a través de la visibilización de su lugar de producción. Del total de 116 etiquetas de pisco chileno registradas en los cuarenta y ocho años examinados, la mención de lugar geográfico se presentó en 104 casos, lo cual representa el 91% del total. Este elevado porcentaje demuestra que para el mercado del pisco era particularmente importante el vínculo del producto con un determinado territorio. En ese sentido, cabe destacar que ninguna otra información era tan recurrente en las etiquetas: ni los diseños, ni la referencia a la materia prima, ni la exaltación de las medallas obtenidas en las exposiciones internacionales.

Dentro del grupo de ciento seis etiquetas de pisco con referencia a lugar geográfico, ochenta y nueve corresponden a la zona histórica de producción, en el Norte Chico, mientras que las diecisiete restantes mencionaban otros lugares. Se produjeron verdaderas batallas comerciales y culturales en torno a la identidad del pisco, aspecto de singular relevancia, dado que se trataba de un período fundacional dentro de la historia del producto.

Los diseñadores adoptaron diversos criterios para transmitir el mensaje geográfico en las etiquetas de pisco asociadas a la zona productiva histórica

del Norte Chico. Algunos destacaban el nombre de la provincia en general (Coquimbo). Otros preferían acotar el territorio a un valle en particular (Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí). También hubo casos más precisos, en los cuales se indicaba la localidad dentro del valle (Diaguitas, Paihuano, Rivadavia, La Unión). Resulta interesante ver estos detalles en su conjunto (tabla 23).

Tabla 23
Piscos de Coquimbo, Huasco y Copiapó registrados en el Inapi (1882-1930)

Lugar geográfico			N°	
Valles	Copiapó		*2*	
	Huasco	Huasco	1	
		San Félix	2	
		Subtotal Huasco	*3*	
	Elqui	Diaguitas	4	
		Paihuano	8	
		Tres Cruces	6	
		La Unión	3	
		Rivadavia	2	
		Monte Grande	2	
		La Serena	8	
		Elqui en general	27	
		Subtotal Elqui	58	
	Limarí	Ovalle	2	
		Monte Patria	Rapel	7
			Tulahuén	3
		Subtotal Limarí	12	
	Subtotal valles internos definidos		77	
	Coquimbo en general		12	
Total zona pisquera			89	

Fuente: Archivo del Inapi.

Dentro de las etiquetas con identificación geográfica, la mayor parte corresponde a la zona de producción histórica de pisco en Chile; se trata de un amplio territorio ubicado al sur del desierto de Atacama, entre el valle de Copiapó por el norte y el valle de Limarí por el sur. Este territorio fue reivindicado por ochenta y nueve etiquetas de pisco. Esta información muestra

el profundo arraigo histórico, cultural, económico y social que tenía este destilado en esta zona histórica de producción. Y también coincide con el territorio delimitado por el DFL 181 de 1931.

Dentro del territorio de Coquimbo, las etiquetas registradas se dividen en dos grupos. Por un lado, se reivindicaba la denominación Coquimbo, en general, sin mayor definición dentro de ella; este fue el caso de doce etiquetas. Pero en las setenta y siete restantes, sí se entregaban definiciones geográficas más precisas entre los distintos valles y zonas productivas. Algunas de ellas apenas estuvieron presentes en los registros de etiquetas. Por ejemplo, solo se registraron dos en Copiapó y tres en Huasco (dos de ellas en el valle de San Félix). Combarbalá se menciona en una etiqueta, pero solo como lugar de envasado, no de producción. Un poco más frecuente fueron los registros del valle de Limarí, con dos etiquetas de Ovalle y diez de Monte Patria (siete de Rapel y tres en Tulahuén). De todos modos, el Valle de Elqui tuvo un liderazgo claro.

El Valle de Elqui estuvo en el centro de la escena del pisco chileno en el primer medio siglo de registros de etiquetas: sesenta casos. Dentro de este grupo, veintisiete mencionan «Elqui» en general; las treinta y tres restantes entregan datos específicos: lideran La Serena (ocho), Paihuano (ocho) y Tres Cruces (seis); le siguen Diaguitas (cuatro), La Unión (tres), Monte Grande (dos) y Rivadavia (dos). Evidentemente, en los cincuenta años de historia del pisco examinados en este período (1882-1930), el principal polo productivo de este aguardiente típico se encontraba en el Valle de Elqui.

La identificación geográfica de las etiquetas de pisco muestra el profundo arraigo que las zonas de producción tenían como base de la calidad del producto. Eran el principal argumento de la construcción de la imagen del pisco chileno. Por este motivo, los productores se esmeraron en lucir los nombres de las zonas productivas en las etiquetas.

Etiquetas de pisco foráneas

Los destiladores de aguardiente libraron largas batallas para tratar de hacerse de un espacio en el negocio del pisco. Además de hacerse presente en las Exposiciones Universales, como ya se ha señalado, también reivindicaron el nombre del pisco para registrar sus marcas y etiquetas comerciales. Por ejemplo, Nolasco Reyes, productor del valle de Itata, es decir, mil kilómetros al sur de la zona pisquera, registró formalmente el «Pisco Superior del Itata» en 1888 (figura 20).

El registro de Nolasco Reyes representa el primer documento oficial de la guerra territorial del pisco dentro de Chile; o bien, el acto inicial de falsificación del origen del pisco en Chile. Por primera vez, un productor extraño a las zonas tradicionalmente pisqueras (Norte Chico), tomaba la decisión formal de comercializar sus aguardientes usando el nombre «pisco». Con esta medida, Reyes procedía a confundir a los consumidores sobre la naturaleza del producto, a la vez que se apropiaba del prestigio construido por los productores del Norte Chico con siglos de trabajo y esfuerzo.

Con el correr de los años, otros productores del Valle Central siguieron el camino de Nolasco Reyes, en el sentido de utilizar el concepto pisco para disfrazar sus aguardientes y mejorar sus ventas (figuras 42, 45, 46 y 51). En total se registraron diecisiete etiquetas con Indicación Geográfica fuera de la zona tradicional de producción de pisco. Estos se ubicaban preferentemente en las grandes ciudades chilenas, sobre todo Santiago (siete), Valparaíso (tres) y Concepción (tres). En menor medida se registraron etiquetas de zonas rurales del Valle Central (Rancagua: dos; Itata: una) o del sur (Puerto Montt: una). Los que se interesaban en lucrar con la fama del pisco no eran los productores artesanales de la zona central de Chile, sino los comerciantes asentados en las grandes ciudades.

Entre los productores de «pisco» fuera de la zona pisquera tradicional, un caso emblemático lo representa la casa Ventura Hermanos. Esta empresa era parte de la red comercial que luchaba por el control del mercado de la capital chilena, tratando de vender bebidas alcohólicas con nombres famosos ajenos a su trayectoria comercial. Ventura Hermanos participó en las grandes batallas comerciales de comienzos del siglo xx, en un ambiente implacable, en el cual, los distintos actores usaban todos los medios para alcanzar sus objetivos. Las colusiones, denuncias de fraude y reclutamiento de ejecutivos de la competencia eran parte de este ambiente. Uno de los objetivos de estos juicios era despojar al rival de los recursos para sostener las redes comerciales; se llegaba incluso a pedir el bloqueo de los depósitos bancarios y hasta el encarcelamiento de los competidores.

La estrategia comercial de Ventura Hermanos se caracterizaba por no escatimar medios para alcanzar sus objetivos. Como se ha señalado, libró una batalla intensa contra su competidor Aurelio Pozo; logró atraer a su vendedor Alejo García, a quien contrató a partir del 1 de enero de 1900, y logró que este realizara una declaración judicial incriminatoria contra su anterior empleador, para el cual había trabajado durante seis años (3 de enero

de 1900). Los cargos fueron rechazados por el juez, quien desmontó la red de comerciantes coludidos contra Pozo.

Esta línea de trabajo se reflejó también en los diseños y registros de etiquetas. En 1904, Ventura Hermanos registró cuatro etiquetas de pisco para comercializar aguardientes destilados fuera de la zona tradicional de producción (figuras 31, 32, 33 y 34). Además de utilizar un nombre (pisco) asociado a un territorio ajeno a la empresa (norte de Chile), las etiquetas de Ventura Hermanos usaban otros recursos engañosos: por ejemplo, ostentaban una medalla de la Exposición Panamericana de Búfalo (1901), en la cual no ganaron ningún premio. En un contexto cultural signado por la lenta circulación de la información, esta firma trataba de construir una imagen falsa, imitando a los productores reconocidos, con maniobras reñidas con la ética más elemental.

Con estos medios, la firma trató de lucrar con el prestigio que habían construido los productores norchilenos. Al parecer, fue un proyecto comercial maquiavélico pero efímero: poco tiempo después, la casa Ventura Hermanos desapareció de este mercado. El significado de su participación en la historia del pisco fue el de un grupo audaz de comerciantes dispuestos a falsificar productos y galardones, con el único objetivo de lucrar en el corto plazo.

Conclusiones

La batalla por la identidad del concepto pisco dentro de Chile se libró entre los productores del Valle de Elqui y la provincia de Coquimbo, por un lado, y los grandes comerciantes de Santiago, Valparaíso y Concepción, por otro. Por lo tanto, era una lucha de poder entre los campesinos, que vivían en el interior de los valles transversales del Norte Chico, cultivando sus viñas, contra las empresas comerciales asentadas en las grandes ciudades, que requerían un producto famoso para incrementar sus ventas. En esta lucha desigual, los tecnócratas y agrónomos, como Manuel Rojas, estuvieron del lado de la deslocalización del pisco e, indirectamente, apoyaron el partido de los grandes comerciantes en detrimento de los productores de las zonas pisqueras.

De todos modos, ante los buenos resultados logrados por los productores de Coquimbo, los agrónomos debieron reconocer su aporte. El protagonismo alcanzado por los destiladores del Norte Chico a fines del siglo xix fue detectado por la enología nacional. Ello se nota en el *Tratado* de Manuel Rojas, particularmente en los cambios realizados entre la primera

y la segunda edición. Mientras en la primera (1891) no se menciona ningún pisco chileno con identificación geográfica, en la segunda se debió reconocer la fama lograda por uno de ellos: «El pisco de don Olegario Alba en Elqui» (Rojas, 1897: 513).

Los productores del Norte Chico, a través de sus representantes en el Parlamento chileno, lograron hacer oír su voz y hacer sentir sus aspiraciones ante el Estado nacional. El tema fue debatido al más alto nivel. Durante largos años, el gobierno de Chile reunió los antecedentes para buscar una solución al problema. Fue un conflicto territorial dentro del país, un capítulo más dentro de la historia épica del pisco. Estas tensiones se reflejaron en los considerandos del DFL 181, del 15 de mayo de 1931. En este documento se señala:

> Desde antiguo se elaboran aguardientes en las zonas de Huasco y Elqui, que con el nombre de pisco han alcanzado justo renombre en el país y en el extranjero, gracias a las condiciones especiales de la región y de la calidad de las uvas cuyos caldos se destilan.

La fama construida por los productores del Norte Chico atrajo el interés de otros sectores, que intentaron lucrar con el esfuerzo ajeno. Así lo señalaba el mismo DFL 181 en sus considerandos:

> La competencia que le hacen otros productos similares fabricados en otras zonas ha restringido el mercado conquistado a fuerza de tantos años y sacrificios por la venta de substitutos que por su naturaleza pueden expenderse a más bajo precio (…) Este estado de cosas ha traído la consiguiente desvalorización de la industria pisquera, impulsándola desde poco tiempo a esta parte a una aguda crisis.

A ello se añaden otros elementos interesantes:

> El pisco propiamente tal, que proviene de la destilación de los caldos de uva, se produce sólo en las zonas comprendidas entre Huasco y el río Limarí. (…) Los que con el mismo nombre se elaboran más al Sur, son extraídos de orujos y otras materias primas que no son de uva, en cantidades que a veces duplica la legítima producción que corresponde a las zonas nombradas.

La argumentación del DFL 181 reunía y sintetizaba los fundamentos agrupados por el Ministerio de Agricultura. El argumento central era el prestigio y la fama que habían logrado los productores del Norte Chico, gracias al esfuerzo por elaborar productos de mayor calidad a lo largo de los años.

Las Exposiciones Universales y los registros de marcas contribuyeron a fortalecer esta fama, lo cual facilitó la compilación de antecedentes suficientes para fundamentar la delimitación del pisco como Denominación de Origen. Este fue el sentido del DFL 181, firmado el 15 de mayo de 1931. A partir de entonces, solo se pudo utilizar el nombre de pisco para llamar los aguardientes elaborados en los valles de Copiapó, Huasco, Elqui y Limarí. De esta manera quedó delimitada la primera DO de América.

Capítulo 16
Etiquetas y uvas pisqueras

El mejor Pisco sale de la uva Moscatel más aromática. La Uva Italia blanca (Moscatel de Alejandría), la Uva Pastilla (rosada) y la Moscatel común (blanca), que son sumamente fragantes, dan Piscos de primer orden.

Manuel Rojas (1897: 513)

Las uvas pisqueras constituyen uno de los pilares fundamentales de la Denominación de Origen pisco. Este es un factor diferenciador, que afirma su identidad y lo distingue de otros aguardientes elaborados a partir de la destilación del vino, como cognac, armagnac, brandy de jerez, entre otros.

En efecto, a diferencia de los aguardientes europeos, el pisco se elabora a partir de variedades históricas, traídas por los españoles durante la época colonial y sus sucesoras criollas. En Chile predomina la utilización de cepas criollas para la producción del pisco. Los manuales de viticultura chilenos, escritos a fines del siglo xix, señalaron con claridad el fuerte lazo que unía al pisco con estos vidueños. El *Tratado de Viticultura y Vinificación* definía al pisco, precisamente, a partir de una cualidad específica, dada por las variedades de uva, en la que la Moscatel tenía la peculiaridad de transmitirle su aroma, como ha sido señalado en el capítulo 15 (Rojas, 1891: 392). Unos años después, en la segunda edición de esta obra, el autor insistió con el lazo entre pisco y uvas aromáticas, destacando que se requería «uva Moscatel para que le trasmita su propio aroma. El mejor pisco sale de la uva Moscatel más aromática» (Rojas, 1897: 512). Poco después de estos primeros comentarios, René Le Feuvre localizó geográficamente y precisó las variedades pisqueras más conocidas (Moscatel de Alejandría y Rosada) que ya eran parte del patrimonio vitivinícola norchileno en el siglo xix (ver capítulo 5).

Lentamente, los viticultores regionales fueron consolidando sus viñas para obtener uvas específicas para cada producto. Estas tendencias se fueron reflejando cada vez con mayor claridad en los proyectos comerciales y los registros de marcas. En estos documentos se hace evidente la notable relevancia que cupo a las uvas Italia y Pastilla en aquel medio siglo fundacional.

Variedades de uva y contratos comerciales

Antes de abordar el tema de las variedades de uva en las etiquetas de pisco, conviene dedicar algunas consideraciones a otros documentos complementarios, que contribuyen a contextualizar aquellos registros. Particular interés tiene, en este sentido, el ya mencionado contrato de Olegario Alba con los comerciantes y distribuidores, firmado en 1901. En efecto, en aquel valioso documento, el más importante conocido hasta ahora en la historia del pisco chileno para comienzos del siglo xx, se establecieron varias cláusulas específicas sobre la calidad del pisco, de modo tal de asegurar a los distribuidores la recuperación de las inversiones que iban a efectuar con la importación de miles de botellas y cajones desde Europa.

Dentro de las especificaciones sobre la calidad de los piscos, el contrato reservó algunas cláusulas, particularmente, para definir las variedades de uva. Se planteaba que los piscos debían ser de Uva Italia (Moscatel de Alejandría) y Pastilla (Moscatel Rosada).

El precio del pisco dependía del tipo de uva. En efecto, el cajón de pisco de Pastilla especial se valuaba en $8,30 y el cajón de pisco de Italia en $4,20. Esos eran los precios exclusivamente del aguardiente; a ello había que añadir el costo de los envases (cajones y botellas). Estos también variaban según el tipo de uva: el cajón de botellas vacías tenía tres precios diferentes: pisco Pastilla: $3; pisco Italia: $2,50; pisco Especial: $3,50. Por lo tanto, el precio de venta al público, incluyendo envase y contenido, llegaba a $11,80 el cajón de pisco Pastilla Especial y $6,70 del pisco Italia.

La magnitud de provisión de pisco se discriminaba también por el tipo de uva: don Olegario Alba debía entregar cada año dieciséis mil cajones de pisco Pastilla, quinientos cajones de pisco Especial y dos mil cajones de pisco Italia Superior (artículo 5)[1]. Teniendo en cuenta que el volumen total de la operación comercial, por año, llegaba a 18.500 cajones de botejas de pisco, la Uva Pastilla comprendía el 86,4%, mientras que la Uva Italia apenas representaba el 10,8%.

Resulta notable la preeminencia de la Uva Pastilla sobre la Italia. El contrato establecía una superioridad extraordinaria, tanto en precio (2 a 1) como en demanda (8 a 1). La superioridad de la variedad Moscatel Rosada marcó toda una época en la industria del pisco chileno. Y esta tendencia,

[1] Cumplimiento de contrato, Coquimbo, 8 de enero de 1903. AN, FJCmb, caja 403, legajo 12, pieza 27, f. 5.

protocolizada en el contrato comercial de 1901, se trasladó también a los registros de marca y las etiquetas conservadas en el Inapi.

Italia y Pastilla

Las variedades de uva utilizadas como materia prima se informaron en las etiquetas de pisco. El estudio de los marbetes protocolizados oficialmente en el Inapi, desde el primer registro (1882) hasta las vísperas de la delimitación del pisco como Denominación de Origen, demuestra que los viticultores chilenos brindaron especial relevancia a los vidueños utilizados. Los consideraban un timbre de distinción y orgullo; por este motivo, los destacaban en las presentaciones a Exposiciones Universales y en los diseños de sus rótulos.

La información disponible sobre presentaciones de pisco chileno en las Exposiciones Universales es un indicador interesante. No se dispone de datos completos de todas las participaciones, pero se han podido reunir las listas de dos de ellas: Guatemala 1897 y Búfalo 1901. Entre ambos eventos se presentaron veintidós piscos, de los cuales quince entregaron definición del varietal. La información detectó un claro predominio de las uvas aromáticas, con ocho piscos de Uva Pastilla y dos de Uva Italia.

La identificación de la uva como materia prima del pisco chileno aparece en noventa y cuatro de los 116 marbetes de registrados en el período, lo cual representa el 81,03% del total del universo estudiado. En la mayor parte de los casos, se aclara la variedad de uva empleada: Moscatel Rosada y Moscatel de Alejandría. La Moscatel Rosada, denominada en las etiquetas como «Uva Pastilla», aparece en cincuenta y siete casos, mientras que la Moscatel de Alejandría, llamada «Italia», se menciona en veintisiete. A ello se suma una etiqueta particular en la cual se mencionan las dos, es decir, Italia y Pastilla, una en la etiqueta y otra en el collarín (figura 131). Las restantes mencionan la vid con expresiones como «uvas escogidas» (cuatro) y «uvas especiales» (cuatro) o simplemente «pisco de uva» (una).

La cultura de identificar la variedad de uva como parte importante de la identidad del pisco fue iniciada por don Juan de Dios Pérez de Arce. Como ha sido explicado anteriormente, fue un destacado dirigente del departamento de Vicuña, del cual fue gobernador e impulsor de la participación de los productores locales en la Exposición Universal de Santiago de 1875 y 1876. Don Juan de Dios tomó la iniciativa para abrir el camino del diseño de etiquetas, en el sentido de incorporar el varietal como una de las cuatro informaciones clave que se comunicaban al consumidor a través del diseño.

Junto con el lugar geográfico de la viña (Elqui), la denominación del producto (pisco), y el nombre del productor (Juan de Dios Pérez de Arce), la etiqueta indicaba el vidueño utilizado como materia prima de base para la destilación del aguardiente.

Las variedades impulsadas por don Juan de Dios fueron dos: Moscatel de Alejandría, llamada popularmente «Italia», y Moscatel Rosada, conocida comercialmente como «Pastilla». Como se ha señalado en el capítulo 13, el primer registro de pisco de Moscatel de Alejandría se protocolizó ante el escribano de Vicuña, el 27 de febrero de 1883 (figura18). El documento indica que la etiqueta tendría el dibujo de un cóndor y la expresión «pisco Ytalia». Don Juan de Dios tenía una preferencia especial por esta variedad y, por este motivo, le dedicó la primera etiqueta. De todos modos, dos años después de su muerte (1887), sus sucesores continuaron con la actividad y ganaron medalla de oro en la Exposición Universal de París, pero no para el aguardiente de Italia, sino de Moscatel Rosada. La noticia sorprendió a todos, pues implicaba un cambio inesperado en la valoración de sus propias uvas. La firma reaccionó positivamente y optó por reivindicar también esta línea de producto, por lo que efectuó una modificación parcial de la etiqueta; mantuvo el diseño general del marbete, tal como se había registrado en 1883, pero modificó el nombre de la variedad de uva: donde antes decía «Pisco Ytalia», se colocó «Pisco Pastilla» (figura F). No se realizó un nuevo registro en el Inapi, porque en la gestión realizada en 1882 se habían protocolizado las dos posibilidades de uso del marbete: una completa y otra dejaba libre la parte superior donde se ubicaba la leyenda «Pisco Ytalia» (figura G). Ello facilitó la sustitución por «Pisco Pastilla» para su utilización comercial. También se incorporaba otra novedad: en esta segunda etiqueta se destacaba que el producto había obtenido medalla de oro en la Exposición Universal de París (1889).

Las etiquetas de don Juan de Dios Pérez de Arce representan la inauguración de los registros oficiales de marbetes de pisco con sus variedades de uva diferenciada. A partir de estos casos de liderazgo, se puso en marcha un proceso que se mantuvo vigente durante medio siglo. En efecto, en los cincuenta años subsiguientes, tres cuartas partes de las etiquetas de pisco daban cuenta de sus atributos y cuando se definía el varietal, solo se mencionaba uno de estos dos viñedos: Italia y Pastilla, además se los expresaba con esa denominación y no con otra (no se escribía Moscatel de Alejandría ni Moscatel Rosada).

La hegemonía de las uvas Moscatel Rosada y Moscatel de Alejandría en la industria del pisco es un concepto que surge con fuerza de la imagen que

construyeron las etiquetas registradas en el Inapi durante su primer medio siglo de funcionamiento. Como se ha señalado, dos tercios de las etiquetas reivindicaban una de estas dos variedades. En otras palabras, el mensaje comercial que se transmitía a través de estos marbetes era muy consistente: el pisco se apoyaba exclusivamente en estas dos variedades. Ninguna otra era mencionada.

Los agrónomos y técnicos especializados en viticultura detectaron también el protagonismo de estas variedades en la destilación de pisco. Tal como anunció René Le Feuvre en 1892, junto con la Uva Italia, la segunda variedad seleccionada para destilar el pisco fue la Uva Pastilla o Moscatel Rosada. Su color característico facilitó su identificación como variedad distinta de las demás, es decir, la Uva País y la Moscatel de Alejandría. Los productores de pisco advirtieron pronto las bondades de la Moscatel Rosada para elaboración del destilado, debido a su perfume. Como resultado, pronto se desarrolló una línea de piscos dedicada especialmente a cultivar los sabores y perfumes de la Uva Pastilla. Los registros del Inapi han detectado la presencia de los piscos de esta uva con notable persistencia.

Tabla 24
Materia prima para la elaboración del pisco chileno a partir de las etiquetas registradas (1882-1930)

Concepto expresado en etiqueta	N°
Uva Pastilla (Moscatel Rosada)	57
Uva Italia (Moscatel de Alejandría)	27
Pastilla e Italia (M. Rosada o M. Alejandría)	1
Uvas escogidas	4
Uvas especiales	4
Uva	1
Total uvas	94

Fuente: elaboración propia a partir de los archivos del Inapi.

La diferenciación de las variedades de uva permitió diseños de etiquetas con códigos cromáticos para facilitar la identificación por parte del consumidor. Algunos pisqueros comenzaron a emplear etiquetas de color rojo para piscos de Uva Pastilla y marbetes blancos para Uva Italia. En el primer

tercio del siglo xx, varias empresas registraron etiquetas con estos códigos cromáticos, asociados a la variedad de uva.

Pionero de esta tendencia de códigos cromáticos fue don Juan de Dios Peralta, a partir de la producción del fundo *Tres Cruces*, situado en el Valle de Elqui. Hacia 1902, registró formalmente en el Inapi su etiqueta roja para pisco Pastilla y etiqueta blanca para pisco Italia (figuras 27, 28 y 29).

La propuesta del fundo *Tres Cruces* se mantuvo en el tiempo. En las décadas siguientes, la empresa preservó estos diseños como un patrimonio intangible y construyó así una tradición comercial centrada en la valoración de las variedades de uva y los códigos cromáticos asociados en las etiquetas. El código cromático marcó tendencia. El empleo del color de la etiqueta para comunicar la uva de base utilizada para obtener el destilado se convirtió en un mecanismo fácil de comprender para los consumidores. Otras pisqueras adoptaron también estos criterios para posicionar sus destilados en el mercado. En la década siguiente volvieron a registrarse etiquetas de pisco con el uso de estos códigos cromáticos. En 1915, Hugo Peralta registró marbetes rojos y blancos según la uva (figuras 64 y 65). Los códigos cromáticos se expresaron de diversas maneras. El caso más claro fue el uso de etiquetas completas de color rojo para la Uva Pastilla; sin embargo, también se emplearon diseños alternativos. En algunas oportunidades, el rojo se expresaba en las letras o en las guardas y recuadros ornamentales. Asimismo, se utilizaron suaves tintes rosados. Lo importante era, en todo caso, entregar información mediante el color, el cual sirviera para reforzar el concepto expresado en la palabra «Pastilla».

La tradición de los códigos cromáticos en las etiquetas de pisco se consolidó en la década de 1920, con el aporte de otra familia histórica en la industria regional de este producto típico: los Munizaga. Vinculados a don Juan de Dios Pérez de Arce y a don Rigoberto Rodríguez Rodríguez (pisquera Los Nichos), los Munizaga se sumaron a los códigos cromáticos desde la quinta *Santa Clara*, situada en la localidad de Las Diaguitas, en el Valle de Elqui. Esta empresa desarrolló la marca «Santa Clara» y registró etiquetas con los colores de esta corriente en 1923 (figuras 118, 119 y 120).

Las etiquetas de *Santa Clara* conservaban la tradición cromática y, a la vez, incorporaban su propio aporte original. En efecto, junto con el uso de la etiqueta roja para Uva Pastilla y etiqueta blanca para Uva Italia, los Munizaga añadieron una tercera etiqueta de color azul. En este caso, la etiqueta azul no se usaba para una tercera variedad, sino para una alternativa dentro de la Uva Pastilla.

Las dudas surgen al confrontar el mensaje comercial con el contenido real y efectivo de esos piscos. ¿Eran efectivamente aguardientes elaborados a partir de esas uvas? ¿Abarcaban la Italia y la Pastilla la totalidad de la superficie de viñas dedicadas a elaboración de pisco? ¿Quién controlaba la consistencia entre el mensaje comercial y el contenido real de las botellas? La ausencia de un consejo regulador determinaba la imposibilidad de disponer de un organismo encargado de fiscalizar la calidad de los aguardientes que se distribuían con estas etiquetas. En ese sentido, la delimitación de la DO Pisco en 1931 fue una buena oportunidad para constituir este consejo regulador, lo cual finalmente no ocurrió[2].

El código tricolor de las etiquetas de pisco se asociaba también a la bandera nacional de Chile. Esta coincidencia le aportaba un atractivo extra, que servía para fortalecer la identidad del pisco como producto típico de Chile. Para esa época surgieron también etiquetas de pisco inspiradas en el concepto tricolor y los símbolos nacionales chilenos. Un buen ejemplo fue el marbete registrado en 1924 por José Guzmán (Ovalle), para el pisco Las Banderas (figura 126).

En todo caso, a partir de la explícita diferenciación de piscos «Pastilla» e «Italia» se logró consolidar en los registros del Inapi la coexistencia de dos líneas diferentes de piscos chilenos, apoyadas en sendas variedades de uva: la Moscatel de Alejandría y la Moscatel Rosada. De esta forma, la industria daba un importante paso adelante en el proceso de diversificación de sus productos, sobre la base de cepas históricas, una aportada por los españoles a comienzos del siglo xviii, y otra de origen criollo, nacida una centuria después.

Otras variedades pisqueras y su lento despertar

Durante un tiempo relativamente largo, la industria chilena del pisco giró oficialmente en torno a las dos variedades señaladas: Moscatel de Alejandría y Pastilla. Sin embargo, mientras eso ocurría en los espacios visibles, se estaba operando otro cambio dentro de las viñas pisqueras, que permitirían ampliar la diversidad del patrimonio vitícola del lugar. Poco a poco se fueron consolidando las otras variedades criollas, surgidas de la mezcla de la Uva País y la Moscatel de Alejandría. Como se ha señalado, durante un tiempo, para los

[2] En 1931, al no crearse el consejo regulador, la fama del pisco chileno quedó en manos de los productores norchilenos, con mínima intervención del Estado. En los años posteriores, el gobierno de Chile encargó esta tarea al Servicio Agrícola Ganadero (SAG). Algunos observadores han señalado que, con las múltiples funciones que tiene esta oficina, no es suficiente para las necesidades de un producto como el pisco. El tema está actualmente en discusión.

viticultores no resultó fácil identificar con claridad las diferentes variedades criollas en sus viñas y mucho menos, detectar su potencial para elaboración de pisco. Así, estas variedades no fueron visibles tempranamente en el espacio comercial. Muy excepcionalmente se impulsaron piscos con identidad de la uva de base, fuera de las dos variedades principales.

El proceso fue lento y accidentado, no desprovisto de confusiones, avances y retrocesos. Como hasta fines del siglo xx no se disponía de marcadores de ADN para conocer la identidad de las variedades, los clasificadores dependían exclusivamente de las ampelografías. Pero muchos de estos vidueños criollos no figuraban en los estudios generales de carácter universal, dado su perfil local. Solo podían hallarse variedades semejantes en las viñas del oeste de Argentina, donde la ampelografía también avanzaba con bastante lentitud.

Además de esto, Argentina aportó a la confusión con el uso de nombres de cepajes europeos para variedades criollas. Fue el caso del Torrontés, nombre de una variedad española, que en Mendoza se adoptó a mediados del siglo xix para denominar una variedad nueva, nacida en la región, por el cruce entre Moscatel de Alejandría y Uva País. Inicialmente, al detectar que la planta era distinta a las conocidas hasta entonces, los viticultores cuyanos pensaron que era una variedad nueva, traída desde España; con esta confusión, optaron por llamarla Torrontés. Pero lo que viajó de Europa a Cuyo no fue la planta, sino únicamente el nombre. Los cuyanos comenzaron a cultivar una planta, sin saber que había nacido allí. Esta confusión se vivió también en Chile, donde algunos viticultores comenzaron a usar una palabra parecida, «Torontel», para denominar esa variedad. Otros, en cambio, optaron por un nombre más adecuado: Moscatel Amarilla. Dentro de este panorama, surgieron en la región tres nombres distintos para la misma variedad: Torrontés Riojana (Argentina), Torontel y Moscatel Amarilla (Chile).

Algo parecido ocurrió con una variedad similar: se trata de la Torrontés Sanjuanina de Argentina. Igual que la Torrontés Riojana, deriva del cruce de Moscatel de Alejandría con Uva País. En Argentina se colocó al aditamento «sanjuanina» para distinguirla de la Torrontés Riojana. En Chile, en cambio, se le dio un nombre más europeo: Moscatel de Austria. Idéntico proceso ocurrió con otra hermana de las anteriores, criolla también: la llamada Pedro Giménez en Argentina. En Chile se aceptó la idea, pero con una adaptación europeizante: se la denominó Pedro Jiménez, creyendo que se la asociaba así con la identidad de la cepa española Pedro Ximénez, o Pedro Jiménez, vidueño totalmente distinto al que existe en Chile.

Finalmente, en los primeros años del siglo xxi fue posible disponer de estudios de identidad con marcadores de ADN, lo cual ha facilitado la identificación de las variedades pisqueras. Como resultado, se ha acreditado el carácter criollo de estas variedades, descendientes todas ellas de la convivencia entre la Uva País y la Moscatel de Alejandría. Detrás del surgimiento de estas nuevas variedades, se encuentra el trabajo silencioso y eficaz de los viticultores del Norte Chico, durante trescientos años.

Conclusiones

La evidencia documental muestra el largo camino que recorrieron los viticultores del Norte Chico para desarrollar el patrimonio vitícola pisquero. El proceso comenzó a mediados del siglo xvi cuando los españoles introdujeron la variedad llamada Uva País. El segundo paso se registró en 1720, con la llegada de la Uva de Italia o Moscatel de Alejandría. A partir de entonces, ambas variedades comenzaron a convivir en las viñas y parrales del Corregimiento de Coquimbo.

La Moscatel de Alejandría fue la primera cepa utilizada para elaborar aguardientes de calidad. Su registro más antiguo corresponde al cargamento del bergantín *Libertad*, fechado en 1833, el cual trasladó «un pisco de aguardiente Italia» hacia Chiloé. A partir de entonces, se puso en marcha un permanente proceso comercial por el cual los destilados de Uva Italia conquistaron los mercados chilenos. A medida que se consolidó el pisco como producto con una identidad clara, estas corrientes pasaron a formar parte de su cartera de productos.

La Uva Italia fue el primer vidueño utilizado para elaborar pisco de calidad. En los registros del Inapi se registró por primera vez, en 1883, la marca Pisco Italia, legitimando el uso de esa variedad de uva. Poco después surgió también la Moscatel Rosada, o Uva Pastilla, la cual ganó en popularidad y llegó a superar a la Uva de Italia en protagonismo. En las Exposiciones Universales se presentaron ocho piscos de Moscatel Rosada y dos de Uva Italia. En las etiquetas registradas también se percibe la hegemonía de la Uva Pastilla: cincuenta y siete casos contra veintisiete de Moscatel de Alejandría. Ambas variedades fueron predominantes en la industria del pisco, entre 1870 y 1930.

Capítulo 17
Expresiones tradicionales en etiquetas de pisco

> *«Expresión tradicional» significa un nombre tradicionalmente usado para indicar el método de producción o añejamiento; la calidad, color, tipo; o un aspecto particular vinculado a la historia del producto que es reconocido por las leyes y regulaciones de un territorio para describir al producto originario de ese territorio*[1].
>
> Wine Agreement (2002: 1083)

El uso de expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad en las etiquetas de pisco fue otra tendencia de los productores y comerciantes del período estudiado. Se trata de una tendencia importante en la industria de vinos y aguardientes con identidad, incluyendo las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas. En el Tratado de Libre Comercio firmado por Chile con la Unión Europea, las expresiones tradicionales ocuparon un lugar relevante dentro del capítulo de vinos y alcoholes (*Wine Agreement*, 2002: 1083-1085; 1174-1188).

En el inicio del proceso de configuración de los diseños de etiquetas chilenas de pisco, la tradición local era relativamente acotada en el uso de expresiones tradicionales. En los tres siglos previos, durante el período colonial, los productores de aguardiente de Coquimbo y Copiapó no desarrollaron expresiones específicas para distinguir tipologías, más allá de la uva aromática. Todo el aguardiente se elaboraba a partir de uva, porque no había cultivos de caña de azúcar en Chile. Además, predominaban los recipientes de greda y casi no había barricas de roble, con lo cual no había una tradición importante de envejecimiento del aguardiente en recipientes de madera.

Después de la independencia, principalmente a partir de la apertura comercial de mediados del siglo xix, llegaron a Chile vinos y aguardientes

[1] «Traditional expression means a name traditionally used to refer, in particular, to the production or ageing method or the quality, colour, type of place, or a particular event linked to the history of the product concerned of wine that is recognized by the laws and regulations of a Party for describing and presenting a product originating in that Party».

de origen europeo y, con ellos, un conjunto de expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad que ejercieron influencia en la industria del pisco. Desde España llegaban a las aduanas chilenas los embarques del Marco de Jerez y dentro de este grupo, el «Vino Fino de Jerez» tenía un papel destacado (Maldonado Rosso, 1997; Romero, 2000). El ron, el brandy y otras bebidas usaban expresiones como «Superior», «Especial», «Extra», «Selección» y «Fino» (Maama, 2012). Desde Francia llegaban Champagne y Médoc con las expresiones «Cristal» y «Superior» respectivamente; desde Portugal fluían las cargas de Oporto y Madeira con expresiones como «Reserva» y «Superior», y desde Italia se distribuían los vinos Marsala que empleaban la expresión «Fortificado» (Camara, 2000: 114-115; Ramos Santana, 2004: 25-27). Se generó una corriente cultural desde Europa hacia América Latina que, en la segunda mitad del siglo XIX y comienzos del XX, modeló los criterios del comercio local para adaptarse a las tendencias del Viejo Mundo. Este nuevo paradigma impregnó los criterios de los comerciantes y diseñadores de etiquetas del pisco.

La corriente de las prestigiosas bebidas europeas, incluyendo vinos y destilados, generó un poderoso influjo sobre el comercio y la industria de América Latina, cuyos referentes carecían de la madurez necesaria para afirmar su identidad y resistir la presión externa. Fue como un *tsunami* de ideas, diseños, colores y conceptos, que a duras penas pudo asimilar la pequeña y joven industria local. Como resultado, las etiquetas de piscos chilenos se vieron arrastradas hacia el uso de conceptos cuyos alcances eran desconocidos en su profundidad. En el contexto europeo, tales términos tenían un sentido preciso (como por ejemplo el tiempo de envejecimiento o guarda en barrica de roble que podía tener un tipo de cognac). Pero en las jóvenes destilerías del Cono Sur esos códigos no se conocían y, por lo tanto, las palabras se aplicaban con distintos criterios. Hubo un período de confusión, en el cual se utilizaron diversos conceptos de manera desordenada. De todos modos, superada la etapa inicial, los términos decantaron y el pisco chileno logró emerger con la consolidación de sus propias expresiones tradicionales y expresiones complementarias de calidad, tal como se utilizan actualmente.

La normativa oficial del pisco: los seis conceptos

El uso de expresiones tradicionales en la industria del pisco chileno se reglamentó entre las décadas de 1930 y 1940. El primer paso fue la delimitación del pisco como DO, a través del DFL 181 de 1931. El objetivo principal de esta

norma fue delimitar el territorio dentro del cual se podía destilar aguardiente con el nombre de pisco. Pero también se asumió el compromiso de avanzar —en el futuro— con los reglamentos que establecieran las normas generales que debían tener en cuenta los productores. En los años siguientes se debatieron estos temas, hasta que se logró establecer una escala de correlaciones entre la graduación alcohólica que debían tener los distintos tipos de pisco.

a) Pisco corriente: 30%
b) Pisco especial: 35%
c) Pisco reservado y añejo: 40%

El establecimiento de una normativa general por parte del Estado, válida para todos los productores de pisco, sirvió para consolidar la identidad de los productos. Poco a poco, se logró avanzar en normas comunes, compartidas y conocidas por productores y consumidores, lo cual facilitó el conocimiento del pisco y sus diferentes variedades. Los manuales de vitivinicultura incorporaron estos criterios en sus páginas (Rojas, 1950: 633). De todos modos, estos criterios no fueron fijos ni estáticos. Al contrario, se fueron ajustando y fortaleciendo a medida que la experiencia entregaba nuevas visiones. Años más tarde se estableció una nueva escala. En 1985, la Ley 18.455, artículo 10, distinguió seis tipos diferentes de pisco; los cuatro primeros se caracterizaban por su graduación alcohólica (artículo 10), y los dos últimos por el tiempo de guarda o envejecimiento (artículo 12). Se establecieron los siguientes tipos de pisco:

a) Pisco corriente o tradicional: 30°
b) Pisco especial: 35°
c) Pisco reservado: 40°
d) Gran pisco: 43°
e) Guarda: período mínimo de 180 días en evolución permanente en barricas
f) Envejecido: reposado en madera por un período mínimo de 360 días

La Ley 18.455 data de 1985 y configura el marco regulatorio actualmente en vigencia dentro de Chile. Con esta norma se ha logrado establecer un sistema claro para el uso de aquellas expresiones. Pero ello no fue una improvisación, sino resultado de un proceso de más de un siglo de duración,

a través del cual los pisqueros fueron modelando las identidades de sus diferentes productos.

Las seis categorías actuales del pisco chileno son el punto de llegada, luego de la decantación de los distintos conceptos que la industria utilizó a lo largo de los años. Fue un proceso largo y accidentado, con avances y retrocesos, en un intuitivo sistema de prueba y error.

«Pisco especial», «pisco reservado» y «gran pisco»

En el primer medio siglo (1882-1930) de etiquetas registradas, los piscos chilenos usaron solo tres de estas expresiones: «especial», «reservado» y «gran pisco». En cambio, los otros tres conceptos, adoptados más tarde por la normativa chilena, no se emplearon: «tradicional», «guarda» y «envejecido».

El concepto más frecuente fue «especial», empleado en diecisiete casos. Por su parte, la expresión «reservado» se registró en cuatro oportunidades y «gran pisco», en solo una ocasión. La tabla 25 entrega el listado del uso de estos términos en las etiquetas de pisco.

Tabla 25
«Especial», «reservado» y «gran pisco»:
expresiones tradicionales del pisco chileno (1902-1928)

Año	Marca	Expresión Tradicional	Empresario
1902	3 Cruces Et. Roja	Especial	Juan de Dios Peralta
1902	3 Cruces Et. Rosada	Especial	Juan de Dios Peralta
1904	VH	Superior Especial	Ventura Hermanos
1915	Andrés Kerr	Añejo Extra Especial	Andrés Kerr y Cía.
1915	Andrés Kerr	Especial	Andrés Kerr y Cía.
1915	H. Peralta Et. Blanca	Especial	Hugo Peralta
1915	H. Peralta Et. Roja	Especial	Hugo Peralta
1915	Aracena Navarro	Especial Reservado	Aracena Navarro
1915	3 Cruces Et. Blanca	Reservado	Juan de Dios Peralta
1915	José D. Taborga	Especial	José D. Taborga
1917	Olegario Alba	Especial	Olegario Alba
1919	E. Bruning	Extra Superior Especial	GunsMesseschmit
1919	s/d	Especial Superior	GunsMesseschmit
1919	Clima de Chile	Especial Superior	Emilio Zwyssied
1920	Pablo Rodríguez	Especial	Pablo Rodríguez
1922	La Chinchilla	Rectificación Especial	Juan Mitjans

1922	Guerin Hnos.	Gran Pisco	Guerin Hnos.
1924	Pisco Pastilla	Reservado	Ramón Luis Álvarez
1924	Las Banderas	Reservado	J. del T. Guzmán
1926	San Luis	Reservado	Soc. Agr. Elqui
1927	San Félix	Reservado Especial	Lorenzo Bauzá
1928	Hacda. *San Juan*	Especial	José D. Taborga

Fuente: elaboración propia a partir de los archivos del Inapi (1882-1930).

Las tres expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad del pisco chileno se comenzaron a utilizar en distintos momentos. El camino lo abrió la hacienda *Tres Cruces* en 1902, al registrar etiquetas con el concepto «especial». A partir de allí, se abrió camino el término más fuertemente arraigado en la historia de las expresiones tradicionales del pisco chileno. En segundo lugar surgió el concepto «reservado», empleado por primera vez en 1915. Ese año fue registrado por Tres Cruces y, a la vez, por Aracena Navarro en La Serena. Por último, el término «gran pisco» fue registrado inicialmente en 1922, por la firma Guerín Hermanos, del Valle de Elqui. Conviene destacar que las tres expresiones tradicionales creadas para las etiquetas de pisco en estos años, fueron desarrolladas por los productores de la zona histórica del pisco, particularmente en el Valle de Elqui.

Otro elemento relevante es la difusión de estas expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad surgidas en el pisco chileno hacia la industria peruana. Así, a partir de 1922, los peruanos comenzaron formalmente a utilizar la palabra «pisco» para denominar sus aguardientes, siguiendo el impulso iniciado por Chile en 1882, y lo mismo ocurrió con las expresiones tradicionales. Por ejemplo, en 1924 se registró en Perú la etiqueta del pisco El Solcon la expresión tradicional chilena «especial». Posteriormente, en 1929, la marca Zúñiga inscribió también ese mismo término en su etiqueta.

«Pisco superior», «extra», «selección» y otros

Junto con las expresiones tradicionalesque luego conformaron la corriente principal del pisco chileno, en los primeros cincuenta años de registros de etiquetas se usaron también otros términos de diverso significado. Algunos referían a adjetivos que pretendían transmitir un mensaje de calidad, sin definir con precisión un concepto claro; y en otras oportunidades, se utilizaban términos originarios de otros productos y países.

En esta etapa fundacional de las etiquetas chilenas se emplearon con frecuencia palabras de influencia europea, que en Chile carecían de significado. Se trata de los conceptos «superior», «extra», «selección», «fuerte», «cristal» y «añejo». Como se ha señalado, estos términos llegaban de manera fluida a los puertos chilenos, en las etiquetas de botellas y barriles de ron, brandy, cognac y otros productos (Maama, 2012). En la industria del pisco chileno, estos conceptos no tuvieron una identidad definida, pero se utilizaron de manera irregular durante varias décadas. En el período estudiado, las etiquetas incluyeron las expresiones «superior» (veintiocho registros), «extra» (seis) y «selección» (una). A ello se suman otros términos que evocaban cualidades como «celestial» (dos), «fuerte», «cristal» y «añejo» (una vez cada uno). Estas expresiones podrían haber servido para distinguir distintos tipos de piscos dentro de una misma empresa o de un estándar general de la industria. Ello hubiera implicado construir categorías de productos, con diferentes materias primas y métodos de elaboración, para comercializar en distintos segmentos de mercado. De todos modos, para avanzar en esa dirección era necesario establecer un sistema permanente de definición del producto, elaboración, comercialización y mercadeo del mismo, lo cual no ocurrió. De esta manera, dichas expresiones quedaron como meros conceptos decorativos, utilizados para atraer la atención del consumidor, sin corresponderse con atributos específicos del pisco. Por este motivo no se construyó tradición, y estos términos desaparecieron de la industria pisquera en Chile.

La influencia peruana: «puro» y «mosto verde»

Paralelamente, las etiquetas de pisco chileno utilizaron también expresiones de origen peruano, como «puro» y «mosto verde». La expresión «puro» se usaba con fuerza en las etiquetas peruanas para distinguir el aguardiente de uva del de caña de azúcar. Ante la recurrente tendencia de los comerciantes de mezclar y falsificar los aguardientes para bajar costos e incrementar utilidades, se produjo una fuerte confusión de mercados en Perú, lo cual amenazó el prestigio de toda la industria. Para distinguirse, los industriales comenzaron a utilizar la expresión «puro» como símbolo de distinción y calidad.

Por su parte, la expresión «mosto verde» corresponde a otra idea. Se trata de un aguardiente elaborado a partir de mosto fermentado en forma incompleta, sin transformar la totalidad del azúcar de la uva en alcohol. En Perú se ha desarrollado una línea de productos con este método. El registro más antiguo de «mosto verde» en Perú data de 1885 (Huertas, 2012: 126).

La presente investigación ya ha detectado mosto verde en la Exposición de Lima, en 1872.

La evolución del pisco peruano contempló el desarrollo de estas expresiones. De acuerdo a la Resolución Suprema N° 1207 del 20 de diciembre de 1946, el gobierno de Lima estableció cuatro tipos de pisco: a) puro: obtenido de la destilación de caldos de uvas no aromáticas (Quebranta, Negra Corriente); b) mosto verde: obtenido de la destilación de los caldos de uvas incompletamente fermentadas; c) el producto obtenido de la destilación de los caldos de uvas aromáticas (pisco Italia, Moscatel, Albilla); d) el pisco cereza, mango, limón, etc. aromatizado por agregado de estas frutas en la fermentación o en la destilación de los caldos de uva pura (Rovira, 1966: 6).

La tradición del «puro» y «mosto verde» se ha mantenido en el Perú hasta la actualidad. Varias empresas peruanas elaboran y comercializan piscos con estas denominaciones. A medida que en Chile se han comenzado a inaugurar tabernas dedicadas al pisco, se han abierto las posibilidades de conocer y comparar los estilos chilenos y peruanos. En Valparaíso se estrenó la primera casa de este estilo: el Bar de Pisco. Le siguieron las iniciativas en Santiago, como los restaurantes Entre Piscos y Chi-Pe Libre[2]. En estos espacios, el público chileno accede a degustar los piscos peruanos como «puro» y «mosto verde».

En Chile no se elaboran piscos con estas dos expresiones peruanas. Por este motivo, llama la atención que a comienzos del siglo xx se hayan registrado excepcionalmente estas expresiones en marcas de piscos chilenos. El concepto «puro» fue registrado por Antonio Valdivia, comerciante de Valparaíso, quien inscribió la marca «Pisco Purísimo» en 1910 (figura 46). El registro de «mosto verde» corresponde a la etiqueta que en 1902 formalizó Carlos Naranjo, sucesor de Joaquín Naranjo, para sus piscos del fundo *San Carlos*, en el Valle de Elqui (figura 30). ¿Por qué se usaron estas expresiones peruanas en piscos chilenos?

En ambos casos, se trata de empresas ajenas a la corriente principal de la cultura chilena del pisco. Ninguna de las dos firmas que registraron esas expresiones formaba parte del *terroir* del pisco. Antonio Valdivia representaba los intereses de los comerciantes de las grandes ciudades chilenas (en este caso Valparaíso), que lucraban con el prestigio construido por los campesinos del Norte Chico. Como era habitual en aquella época, estos comerciantes eran

[2] Entre Piscos se ubica en calle Pedro de Valdivia esquina Irarrázaval (Providencia). El restaurante Chi(le) Pe(rú) Libre-República Independiente del Pisco, se encuentra en calle Lastarria cerca de Merced (Santiago Centro).

ajenos a la cultura de las DO; no tenían mayor lazo con el *terroir* ni con sus saberes y tradiciones. Su objetivo era estrictamente comercial y de corto plazo; en ese contexto, no dudaba en usar distintas expresiones y conceptos, tratando de obtener ventajas en sus ventas. El solo hecho de estar en Valparaíso, quinientos kilómetros al sur de la zona pisquera, ya muestra la brecha física que había entre esta firma y la cultura del pisco.

En el caso del «mosto verde», registrado por los Naranjo, la situación es parecida. A primera vista podría decirse que, a diferencia de Antonio Valdivia, ubicado en Valparaíso, Naranjo estaba en el Fundo *San Carlos*, del Valle de Elqui; es decir, se encontraba en el corazón de la zona pisquera. De todos modos, a pesar de la cercanía física, había una enorme distancia sociocultural entre Naranjo y el *terroir* del pisco. Como se ha examinado en el capítulo 13, los Naranjo no venían de la tradición vitivinícola sino de la minería. El fundo *San Carlos* surgió a partir de la inversión de los recursos acumulados gracias a la extracción de minerales: sus propietarios nunca lograron arraigarse en el territorio, crear lazos con los protagonistas de la industria ni asimilar la cultura pisquera. A pesar de estar en el lugar, no echaron raíces. Ellos actuaron como un enclave dentro del Valle de Elqui, sin construir encadenamientos intelectuales, sociales ni culturales con el clúster productivo del pisco. El uso de expresiones extrañas a la cultura del pisco chileno fue parte de todo un estilo: los Naranjo tampoco respetaron el cuidado por las variedades de uva, sino que incorporaron variedades francesas, como el Muscat de Frontignan, en vez de mantener las variedades españolas históricas y sus sucesoras criollas. Además, usaron nombres de denominaciones de origen europeas para vender sus vinos licorosos (oporto). En otras palabras, el uso del concepto «mosto verde» por parte de los Naranjo fue un síntoma de su falta de arraigo e identificación con la cultura del pisco chileno. De todos modos, esta fue una experiencia efímera. Después de aquel polémico registro de marcas Mosto Verde, Oporto y Frontignan (21 de junio de 1902), los Naranjo no volvieron a insistir con su proyecto y todo quedó como un hecho aislado, sin mayor trascendencia, en la larga historia del pisco chileno.

Existe un notable paralelismo de estos personajes divergentes que participaron en las haciendas de las zonas productivas, sin poseer la cultura del pisco. La posición de los Naranjo en Coquimbo recuerda el papel que cupo a don Domingo Elías en la provincia de Ica. El Mosto Verde de los Naranjo tiene su paralelismo en los piscos de chirimoya de don Domingo. En ambos casos, se trata de personajes muy ricos, que construyeron sus capitales con otros medios, diferentes al cultivo de la tierra y la elaboración del pisco: los

Naranjo amasaron sus fortunas en la minería y don Domingo Elías en la compra de haciendas a bajo precio, aprovechando sus contactos políticos. Por lo tanto, no recorrieron el itinerario de los pisqueros arraigados a la tierra durante largos años de trabajo. Naranjo y Elías no tenían la cultura del pisco; ellos eran empresarios que ingresaron en el negocio sin vincularse con la corriente principal del producto típico; en ellos pesaba más el capital personal que el territorio. Y por este motivo, ellos se desempeñaron en el mundo del pisco como forasteros, sin entender nunca su lógica. Al contrario, trataron de aplicar allí los criterios que se emplean en el mundo del comercio y el lucro de corto plazo: comprar barato y vender caro, sin tener en cuenta la necesidad de añadir valor al producto, construir un prestigio y sostenerlo en el tiempo, todo ello en armonía con la cultura y el territorio.

Batallas por la identidad

En total, estas expresiones referentes al modo de elaboración se utilizaron en cincuenta y nueve casos. Dentro de este grupo, el uso más recurrente corresponde a «superior» con veintisiete casos, seguido de «especial» (dieciséis), «fino» (seis) y «reservado» (cinco). Las demás se utilizaron con menor frecuencia y casi en forma excepcional: solo hubo un registro de expresiones como «añejo», «fuerte», «mosto verde», «selección» y «purísimo». Por lo general, se usaba una sola de estas expresiones en cada etiqueta, aunque en varias ocasiones se utilizaban dos o tres términos por marbete, formando conjuntos como «extra superior» o «extra especial».

Tabla 26
Etiquetas de pisco registradas en Chile y Perú (1882-1930)

Año	Marca	Expresión	Empresario	Lugar
1897	Hacienda del Pozo	Fino	Luis Filomeno Torres	Monte Grande Elqui
1902	San Carlos	Mosto Verde	Carlos Naranjo	Elqui
1910	Antonio Valdivia Et. Azul	Finísimo	Antonio Valdivia	Valparaíso
1910	Antonio Valdivia Et. Verde	Purísimo	Antonio Valdivia	Valparaíso
1915	Andrés Kerr	Extra Especial	Andrés Kerr y Cía.	s/d
1915	Andrés Kerr	Cherry Pisco Finest Liquor	Andrés Kerr	Coquimbo
1915	Daniel Iglesias	Extra Fino Rectificado	Daniel Iglesias	La Unión
1915	Daniel Iglesias	Fino Rectificado	Daniel Iglesias	Coquimbo
1915	Ismael Pinto	Fino	Ismael Pinto	Elqui/ Paihuano
1916	La Quinta	Fuerte	Abelardo Rivera	Elqui
1916	Luis Ferrari	Extra Superior	Luis Ferrari	Elqui
1916	Serrano & Casas	Extra Superior	Serrano y Casas	Buin
1917	Luis Ferrari	Extra Superior	Luis Ferrari	Elqui
1917	José Salse	Cristal	José Salse	Valparaíso
1918	E. Bruning	Extra Superior Especial	GunsMesseschmit	Puerto Montt
1918	El Aviador	Extra Rectificado	Merani y Katalinic	Rivadavia
1922	Tulahuén	Celestial	Amador Camposano	Ovalle
1922	A. Camposano	Celestial		Tulahuén
1922	La Chinchilla	Selección Rectificación Especial	Juan Mitjans	Elqui
1923	La Chinchilla	Fino	J. Mitjans	Elqui
1923	Santa Clara Et. Roja	Extra Superior	Munizaga y Álvarez	Elqui/ Diaguitas

Fuente: elaboración propia a partir de los archivos del Inapi.

¿Qué significaban esas expresiones dentro del mercado del pisco chileno? ¿Tenían un valor preciso referido a una forma determinada de elaboración? ¿Existían estándares definidos sobre el tipo de pisco que correspondía a cada una de aquellas expresiones? ¿Había normas propias de cada hacienda para

distinguir sus piscos a partir de aquellas expresiones? ¿Estaban estandarizadas estas normas entre los distintos actores de la industria?

De acuerdo a la documentación disponible hasta el momento, la respuesta es negativa. No se ha podido detectar ninguna evidencia que respalde la existencia de categorías definidas usadas por la industria en aquel período de tiempo (1882-1930). Al parecer, cada empresa utilizaba sus propios criterios, sin que se alcanzaran acuerdos entre los destiladores para establecer categorías generales, válidas para todos. En algunos casos, es posible que se utilizaran estas expresiones como recursos meramente comerciales, como el color o el diseño gráfico de la etiqueta, sin responder a ningún criterio medible. La ausencia de un consejo regulador, capaz de establecer reglas claras y estables para todos, conocidas por el público, generó una situación de confusión, en la cual cada empresa trataba de adornar sus mensajes publicitarios de la mejor manera posible. Este problema quedaría pendiente de solución para la etapa siguiente.

En los años posteriores, estos temas fueron abordados por los productores y el Estado, hasta llegar a la ley de 1985, que logró definir y reglamentar el uso de las expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad, conforme a criterios claros y medibles. Fue necesario un largo camino, de más de medio siglo, desde la delimitación del pisco como DO en 1931, hasta la ley reglamentaria de 1985. Como muchos productos típicos, el pisco chileno necesitó de un prolongado tiempo y un extenso período de prueba y error antes de afirmar su identidad.

Tabla 27
Expresiones tradicionales y menciones complementarias de calidad utilizadas en las etiquetas de pisco chileno (1882-1930)

Concepto	Subtipo	N°
Superior	Superior	20
	Especial Superior	1
	Extra Superior	*5*
	Subtotal superior	*26*
Fino	Fino	*7*
	Finísimo	1
	Extra Fino	1
	Finest	1
	Subtotal fino	*10*
Reservado	Reservado	4
	Especial Reservado	1
	Subtotal reservado	*5*
Especial	Especial	12
	Extra Especial	1
	Especial Superior	1
	Extra Superior Especial	1
	Subtotal especial	*15*
Otros	Añejo	1
	Fuerte	1
	Cristal	1
	Mosto Verde	1
	Selección	1
	Purísimo	1
	Subtotal otros	*6*
Total		**62**

Fuente: Inapi.

Lo interesante es constatar el lento y laborioso proceso de construcción de los distintos tipos de pisco, tanto en Chile como en Perú. En ambos países, el desarrollo de sus propias expresiones tradicionales demandó un trabajo de cerca de un siglo y medio, hasta llegar al sistema actual. Hubo influencias europeas, tal como se reflejó en el uso de términos que no crearon tradición; también se detecta una interacción mutua entre Chile y Perú. Este puso

énfasis en expresiones como «puro» y «mosto verde», que fueron utilizadas coyunturalmente en Chile, sin adquirir allí una identidad propia. En cambio, otros conceptos sí se lograron desarrollar y consolidar en el mundo del pisco chileno, lo cual ayudó a afirmar la identidad de los distintos tipos de producto, todo ello consolidado después mediante las normativas aportadas por el marco legal.

Conclusiones

El desarrollo de las expresiones tradicionales y otras menciones complementarias de calidad forma parte del proceso de configuración del pisco como producto típico primero y como Denominación de Origen después. Tanto en Chile como en el Perú, los usos y costumbres de los productores fueron modelando las tendencias, hasta terminar por configurar el estilo propio de cada país.

Los primeros cincuenta años de desarrollo de marcas comerciales a través de las etiquetas, fueron fundamentales para sentar las bases de la identidad del pisco chileno. En este período se utilizaron diversas expresiones, con cierta tendencia a la dispersión. Algunas se apoyaron en los conceptos usados por bebidas famosas de Europa, como el «fino» (jerez); también hubo influencia peruana, con el empleo de menciones como «mosto verde» y «puro». De todos modos, esas palabras no prosperaron. La corriente principal de los productores norchilenos logró afirmar sus propias expresiones tradicionales. En el primer medio siglo de registro de marcas, se lograron consolidar las tres expresiones tradicionales, que sirvieron de base para el actual sistema general de uso de estas menciones en la industria chilena del pisco.

Capítulo 18
Medallas, monogramas y viñetas

El porvenir del departamento de Elqui está
en la viticultura. Produce vinos, pisco, pasas en
racimos en gran calidad y descarozados,
productos todos que han sido
premiados en la Exposición de Santiago.

Eugenio Chouteau (1887: 67)

Calla, calla, no la espantes
Por aquí huele a Chinchilla
Es la chilena más linda
Su bulto me lo estoy viendo
En las hierbas que palpitan.
Las hostigan y las cogen
Quien las mira las codicia
Los peones, los chiquillos
El zorro y la lobería.

Gabriela Mistral[1]

Los aspectos gráficos fueron otro componente central de las etiquetas de pisco, pues eran el espacio de la creatividad, la originalidad y la belleza. Representaban la dimensión estética de los marbetes, junto a la avanzada del diseño y la comunicación semiótica. Como ya se ha examinado, la información central se comunicaba por medio de palabras: ellas entregaban datos sobre la identidad del producto (pisco), el lugar de origen, el nombre del empresario y el origen geográfico. Ello se complementaba con las expresiones gráficas, que utilizaban otros códigos de comunicación y tenían capacidad de transmitir valores y apelar a las emociones.

En el período estudiado, las expresiones gráficas de las etiquetas de pisco se pueden agrupar en cuatro conceptos principales: dibujos y guardas, monogramas, medallas y viñetas. Naturalmente, estos cuatro elementos actuaron en Chile dentro de un marco general, dado por las tendencias de esa época en Europa y América Latina. La primacía cultural que ejercía entonces Europa

[1] Gabriela Mistral (1992). «La chinchilla». En *Antología Mayor*, pp. 478-479.

en las élites chilenas tendía a establecer una actitud de subordinación de los diseñadores locales a las corrientes del Viejo Mundo, sobre todo de Francia. Como bien señala Álvarez Caselli, en el caso de los vinos hubo «una estrategia de apropiación de los códigos visuales de su homólogo y referente, el mercado francés» (2008: 101) y, a su vez, «el aspecto general de la imagen gráfica del pisco se asemejó bastante a la del vino, poblándose de monogramas personales, medallas, hojas de parra, racimos de uva y representaciones del valle nortino, litografiadas por lo general a una tinta en color dorado» (102). De todos modos, la adaptación de esos criterios a la realidad concreta del espacio comercial chileno tuvo sus márgenes de creatividad.

Exposiciones Universales, medallas y etiquetas

Las medallas eran el punto de contacto entre las Exposiciones Universales y las etiquetas. Sobre todo porque el galardón obtenido en un concurso internacional se convertía en garantía de calidad del producto. El esfuerzo que significaba financiar los costos de la participación en aquellos eventos, se compensaba en la medida que se obtenían premios y medallas. Luego, los diseñadores procuraban lucir estos reconocimientos en las etiquetas de los piscos. Ante la falta de consejos reguladores, la única forma disponible que encontraron los productores de pisco para establecer jerarquías entre sus destilados se encontraba, precisamente, en la mayor o menor cantidad de medallas obtenidas. Las principales haciendas pisqueras de Chile pusieron las medallas en el centro de sus estrategias comerciales.

Como se ha examinado oportunamente, a partir de 1875, los productores de pisco chilenos desplegaron una energía notable para participar en las Exposiciones Universales. En estos eventos, sus productos fueron recurrentemente distinguidos y galardonados. Las fuentes disponibles no han permitido conseguir el listado completo de los premios obtenidos por los piscos chilenos en la totalidad de las exposiciones; solo se dispone de datos precisos de dos de estos eventos: Guatemala 1897 y Búfalo 1901. En ambos, la presencia chilena fue elocuente, lo cual permitió obtener varias medallas. Las tablas 28 y 29 entregan datos precisos al respecto.

Tabla 28
Piscos chilenos presentados en Exposición de Guatemala (1897)

Productor	Origen geográfico	Producto	Clasificación de muestras	Galardón
Alba, Olegario	Elqui	Pisco	1 Pastilla Especial 1 Pastilla 1 Italia Superior	Medalla de oro
Aracena, Navarro y Ca.	La Serena	Pisco Vino	1 de Uva Pastilla 1 Especial 1 Superior 1 Málaga de Elqui	Medalla de oro Medalla de plata
Torres, Luis P.	El Pozo, Coquimbo	Pisco Vino	1 Italia 1 oporto y jerez pálido	Medalla de oro Medalla de plata

Fuente: Pierson, P.J. (1899). *Catálogo Ilustrado. Lista Oficial de Recompensas de la Exposición Centro-Americana é Internacional,1897* y *Datos geográficos, estadísticos y administrativos de la República de Guatemala*. Guatemala, Tipografía Nacional, 300 pp.; pp. 197-208.

Posteriormente, en la Exposición Panamericana de Búfalo (Nueva York, 1901) fue posible obtener una información más precisa, que aborda el tipo de muestra, la viña (en algunos casos) y el galardón obtenido, como se puede apreciar en la siguiente tabla:

Tabla 29:
Piscos chilenos participantes en la Exposición Panamericana de Búfalo (1901)

Productor	Origen geográfico	Producto	Clasificación de muestras	Galardón
Alba, Olegario	Elqui	Pisco	1 de Uva Pastilla	Mención honrosa
Aracena, Navarro y Ca.	Elqui	Pisco	1 de Uva Pastilla 1 especial	Medalla de bronce
Galeno, Salvador	La Serena	Pisco	1 Superior de Uva Pastilla 1 especial 1 corriente	Medalla de bronce
Hernández, Luis	Elqui	Pisco	1 de Uva Pastilla 1 especial	Medalla de oro
Miranda Ríos Hnos.	Vallenar, Viña Maitén	Pisco	1 fino	Sin galardón
Naranjo, Joaquín	Elqui, Fundo San Carlos	Pisco	1 mosto verde	Medalla de bronce

Nebel, Alejandro	Huasco, Viña Romelia	Pisco	1 semillón	Medalla de bronce
Peralta, Félix A.	Elqui, Florida	Pisco	1 fino	Mención honrosa
Peralta, Juan de Dios	Elqui, Tres Cruces	Pisco	1 especial 1 Uva Pastilla	Medalla de plata
Videla, Alfredo	Ovalle	Pisco	1 superior	Sin galardón

Fuente: elaboración propia a partir de Tadeo Laso, J. (1902). *La exhibición chilena en la Exposición Pan-Americana de Buffalo, E.U. 1901. Historia y documentación de la parte que cupo á Chile en aquel torneo industrial, acompañada de algunas descripciones de los productos premiados en ella.* Santiago de Chile, Imprenta y Encuadernación Barcelona, 388 pp., pp. 175-176.

La obtención de medallas en las Exposiciones Universales se convirtió en un atributo muy valorado por la industria chilena del pisco. La situación geográfica de Chile, situado «al fin del mundo», como se suele decir en este país, tendía a brindar una ponderación muy elevada al reconocimiento internacional. En el imaginario de los productores del Valle de Elqui y zonas aledañas, este tipo de galardón implicaba el mejor indicador de la calidad de sus aguardientes. Y este criterio se reflejó de manera notable en los diseños de etiquetas comerciales y marcas registradas.

Resulta destacable la recurrente apelación a los galardones como ícono en las etiquetas de los productores y comerciantes del pisco en Chile. Sobre un total de 116 marbetes de pisco chileno registrados, las medallas aparecían en 49 casos. Por lo general se incluían tres medallas, de anverso y reverso; por lo tanto, este ícono ocupaba parte importante del espacio de la etiqueta. La relevancia que las medallas tenían dentro de los marbetes, reflejan lo que ello significaba para los productores. Los pisqueros realizaban un esfuerzo extraordinario para llegar a las Exposiciones Universales; allí exhibían con orgullo sus destilados y las medallas ganadas eran el resultado final de todo un largo proceso; eran como el reconocimiento internacional de sus desvelos. Para ellos, esas medallas representaban la culminación de sus desvelos.

El tratamiento de las medallas era muy desigual. En muy pocos casos se indicaba con precisión que se había ganado una condecoración determinada en una exposición concreta. Por ejemplo, las medallas de oro que obtuvieron en París los piscos de Tres Cruces Etiqueta Blanca (Juan de Dios Peralta, La Serena, registrado en 1902) y Siglo XX (Leighton y Cía., Paihuano, 1907). Por suparte, don Olegario Alba, en su marbete de 1894, incluyó seis medallas particularmente las de Liverpool 1886, Barcelona 1888 y París 1889. Más adelante, su interés se focalizó en visibilizar otras distinciones, como el Gran

Premio de la Expo Internacional de Alimentación e Higiene (Londres, París y Amberes, 1906).

En un segundo nivel se informaba sobre la obtención de una medalla sin indicar naturaleza, pero con precisión sobre el año y lugar de exposición. Se incluyen en este grupo referencias a las exposiciones nacionales de Santiago 1884, 1888 y 1910; Talca, 1889 y 1905, y Chile 1895. También se mencionan premios de las exposiciones internacionales de Barcelona (1888), París (1889), Guatemala (1897), Búfalo (1901), Quito (1909) y Buenos Aires (1910). En líneas generales, hubo veinte etiquetas de pisco con información precisa sobre las medallas obtenidas. Al indicar con claridad la fecha y lugar del concurso ganado, permitía verificar si la información era consistente.

Naturalmente se produjo una brecha entre las pisqueras según las medallas. Algunas realizaron esfuerzos notables en participar en las Exposiciones Universales y obtener galardones. Esto les dio la posibilidad de diversificar su cartera de productos, a partir de las diferencias entre unos y otros, gracias a las medallas que cada uno representaba. En 1902, la hacienda *Tres Cruces*, de Juan de Dios Peralta, lanzó tres líneas de piscos que se diferenciaban, precisamente, por medallas y variedades de uva. Por un lado, tenía los piscos comunes, uno de Italia y otro de Pastilla; ambos poseían etiquetas con el mismo diseño gráfico, pero distinto color: blanco y rojo respectivamente. Ambos lucían dos medallas obtenidas en Santiago (1884) y Búfalo (1901). Paralelamente, *Tres Cruces* desarrolló su línea *premium*, la que añadía la medalla de oro obtenida en la Exposición Universal de París de 1889 (figura 77).

A partir de las medallas ganadas en exposiciones internacionales, se estableció una jerarquía de productos dentro de la hacienda; los distintos premios obtenidos establecían diferencias entre los piscos de la misma empresa.

Era un distintivo real, como ocurría con las variedades de uva utilizada. Para comunicar al consumidor la diferencia entre estos productos, se establecieron códigos cromáticos en las etiquetas. El pisco Tres Cruces utilizaba etiqueta blanca con dorado y dos medallas para pisco de Italia; etiqueta roja con dorado y dos medallas para pisco Pastilla; y etiqueta blanca con negro, con tres medallas, para identificar el reservado. Detectamos que esto se repite posteriormente con otras marcas de pisco (figuras 75, 76 y 77).

Años más tarde, al rediseñar sus etiquetas, Tres Cruces dejó de identificar el tipo de cepa por escrito, pero al parecer lo mantiene en el código cromático. De todos modos se conservó la tradición del diseño del triángulo con las tres

cruces, símbolo de las tres tumbas que originaron el nombre de la localidad del Valle de Elqui donde se levantó la pisquera homónima.

La empresa Leighton y Cía., desde su hacienda en Paihuano, también participó de esta corriente. Tal como muestra la figura 38, en 1907 registró la marca de pisco «Siglo XX», con una etiqueta que destacaba medallas de Barcelona (1888), París (1898) y Talca (1905). Por su parte, la empresa de Olegario Alba recorrió un camino parecido. A partir de su quinta *Bella Sombra*, situada en Paihuano, don Olegario logró importantes medallas en concursos internacionales y luego diseñó su imagen corporativa de marca a través de la exaltación de estos galardones. Como muestran las figuras 98 y 99, en 1917 lanzó sus piscos a partir de las medallas ganadas en el certamen internacional de 1906, con un esmerado diseño. Sin lugar a dudas, sus marbetes se destacaban con claridad de sus competidores. Las dos etiquetas de Olegario Alba eran muy parecidas: la diferencia era el uso de la expresión «especial» en una de ellas. La atención se centraba en las medallas ganadas en 1906. Con letras visibles se indicaban los datos principales de año, lugar de la exposición y el premio obtenido.

No todos los productores podían exhibir medallas tan prestigiosas. En 1916, la firma Serrano y Casas registró una etiqueta de pisco con medalla de la Exposición Nacional de 1884. Por su parte, la compañía de Ventura Hermanos, situada entre Santiago y Valparaíso, incluyó en sus etiquetas medallas de la Exposición de Minería (1894) y de las exposiciones de Guatemala (1897) y Búfalo (1901). Se procuró contrastar estas afirmaciones con las fuentes, sin éxito. Por ejemplo, entre los piscos chilenos premiados en Búfalo, no figuraba Ventura Hermanos. Por lo tanto, la declaración de esta medalla era una mera maniobra de construcción de imagen a partir de información falsa. En otros casos, los comerciantes se limitaban a incluir en las etiquetas medallas genéricas, sin identidad precisa, como guarda decorativa.

La tradición del monograma

El monograma fue la ilustración más recurrente de las etiquetas de pisco en el período estudiado. Más de la mitad de las etiquetas de pisco chileno lucía el monograma con las iniciales de los propietarios. Esta recurrencia muestra que este elemento era una de las representaciones características de los diseños de etiquetas de aquellos años. Por lo tanto, el estudio de la dimensión gráfica de los marbetes debe comenzar por ellos, a pesar de su relativa simplicidad.

En realidad, el monograma era parte de una tradición anterior, cuando los contenedores de vinos y aguardientes debían tener una identificación del propietario. En este sentido, los barriles y botijas llevaban una marca que servía, precisamente, para ese fin. Era un sistema equivalente al que se usaba con el ganado: los dueños de haciendas se aseguraban de marcar al ganado con sus respectivos signos para evitar robos y pérdidas. De las prácticas de la yerra del ganado y las marcas de botijas y barricas, las costumbres evolucionaron hacia las etiquetas de vinos y piscos a través de los monogramas.

El monograma era también una afirmación del productor, en su calidad de autor de su pisco. Había una sensación de orgullo por su obra de creación. Esta tendencia no tenía relación con las dimensiones de la hacienda; no se pretendía mostrar poder económico ni posesión de grandes tierras. Era una corriente transversal, seguida por pequeños, medianos y grandes empresarios del pisco. La afirmación del nombre del propietario era una forma de reivindicar la autonomía que cada viticultor tenía para tomar sus propias decisiones. Sin importar el tamaño de la hacienda, la industria del pisco fue vivida como un timbre de identidad, como un vehículo de proyección social para cada productor.

En este caso, se usaban tanto las iniciales del nombre y apellido del propietario como las de la empresa que se había formado. De este modo, se añadía la sigla «C», por compañía, o bien la «H», por tratarse de una sociedad constituida entre hermanos.

El uso del monograma, en cuanto identificación del nombre del propietario, servía también como argumento de construcción de confianza con el consumidor. En los avisos comerciales publicados en la prensa de la época, muchas veces se incluían mensajes en los cuales se apelaba al productor o comerciante como garantía de calidad. Como todavía no estaban estandarizadas las grandes campañas publicitarias creadas por profesionales, la construcción del mercado se realizaba de un modo mucho más personal y directo: había una dimensión humana importante en la relación entre el productor y el cliente, en la cual el vínculo interpersonal jugaba un papel considerable.

Viñetas y guardas

Junto a los monogramas, las guardas y viñetas formaban el conjunto más sencillo de la dimensión gráfica de las etiquetas de pisco. Estas expresiones tuvieron su propia evolución histórica en el mercado de alimentos y bebidas, desde el mundo medieval.

En la tradición gráfica de la cultura europea, la viñeta era un buqué de hojas de parra y de pámpanos. Se utilizaba como ornamento para piezas de orfebrería, muebles y manuscritos. Poco a poco se extendió a otros usos, y se utilizó también como recuadro con forma de guirnalda con motivos repetidos (Crestín, 2000: 24).

Las viñetas o guardas servían como decoración secundaria de los manuscritos medievales. A veces, los copistas encontraban en ellas el espacio de libertad y creatividad para compensar la tediosa tarea de reproducir textos ajenos casi mecánicamente. En ese sentido, las guardas dieron muchas veces la posibilidad de aportar la dimensión del talento creativo de los pacientes monjes, a la vez que enriquecían y embellecían los manuscritos.

Viñetas y guardas recorrieron un largo camino para pasar de las bibliotecas de los conventos y monasterios medievales a los escritorios de los diseñadores de etiquetas de vinos y aguardientes. Pero en este itinerario ellas entregaron sus notas de creatividad, arte y belleza. Esta tendencia se reflejó con claridad en la tradición de los diseños de etiquetas de Europa y América en los siglos xix y xx.

En el caso de las etiquetas de pisco chileno, las viñetas aparecieron en treinta y siete casos, lo cual representa poco más de la tercera parte del total de la muestra. Los diseños adoptaban distintos estilos y formas. A veces eran pequeños racimos de uva, hojas de parra y/o delgados y flexibles pámpanos; con frecuencia aparecían rodeando dibujos más grandes e importantes, o bien, letras que indicaban las marcas y nombres de propietarios. En algunos casos, las viñetas adquirían mayor dimensión e importancia, y ocupaban un lugar central dentro del marbete.

En líneas generales, las viñetas se adaptaron muy bien a las etiquetas de pisco, dada su identidad de aguardiente de uva. La cercanía de la tradición de la viñeta establecía una relación naturalmente armónica con un producto como el pisco, dado el espacio compartido alrededor de las plantas de la vid y sus representaciones.

Animales, paisajes y símbolos

El diseño gráfico de las etiquetas de vinos y aguardientes ha desarrollado también sus líneas de representaciones diversas, más allá de las medallas, monogramas y viñetas. Estas ilustraciones eran un medio concreto de expresar valores y asociar el producto con aquellos elementos de la vida que, a criterio del comerciante, permitirían construir el lazo emocional con el cliente: era el hilo invisible para afirmar la fidelidad del consumidor.

En la tradición europea las etiquetas utilizaban diseños muy diversos, siendo muy difícil establecer categorías para todos. En líneas generales, se pueden distinguir cuatro grupos principales: a) animales; b) símbolos culturales; c) arquitectura y paisaje, y d) figuras humanas. Comparando con las etiquetas de la muestra, las tendencias coinciden en los tres primeros grupos, no así en el cuarto, que solo excepcionalmente figuró en las etiquetas de pisco chileno.

Las representaciones de animales fueron una constante en las etiquetas de vinos y aguardientes de Europa. Particular relevancia tuvieron las especies asociadas al poder, la gloria y la energía, como leones y águilas. Por ejemplo, en las etiquetas de los vinos finos de jerez se detectaron «generalmente animales nobles de signo aristocrático: caballos (22), toros (23), leones, corzos» (Ramos Santana, 1995: 72). También se percibe una tendencia a representar aquellos animales que estaban asociados con la identidad de cada país, como el gallo en las etiquetas de champagne (Crestin, 2000).

Las etiquetas de pisco chileno también encontraron inspiración en los animales. No era una corriente predominante, pues los animales solo aparecieron en el 8% de los marbetes de pisco. De todos modos, en ellos se percibe un elemento en común: se seleccionaron animales con fuerte arraigo en los paisajes de la zona pisquera y asociados también al conjunto de la nación. Concretamente, los marbetes incluyeron representaciones de águila (dos), cóndor (tres) y chinchilla (tres). Las del cóndor y el águila se encuadran en la tendencia comercial europea de realzar el producto mediante un vínculo con los valores del poder; pero a la vez, están profundamente asociados a los paisajes chilenos y sus símbolos nacionales: el cóndor ocupa en Chile un lugar homólogo al gallo en Francia. Mayor identidad con la zona pisquera tenía la chinchilla.

La presencia de la chinchilla en los marbetes de pisco era también una muestra concreta de arraigo sociocultural del destilado con su territorio. Este roedor no era una ilustración seleccionada arbitrariamente por un creativo: formaba parte de la fauna nativa de los territorios áridos y semiáridos del Norte Chico y el desierto de Atacama. Estaba presente en la toponimia y en la cultura local. *Chinchilla* era el nombre de la hacienda de Juan Mitjans en el Valle de Elqui, donde se elaboraban los piscos. Además, Gabriela Mistral le dedicó un poema, llamado precisamente «La Chinchilla», del cual se ha incluido un fragmento en el epígrafe de este capítulo.

La chinchilla era un símbolo de la fauna nativa regional. Tuvo presencia importante en la zona, a ambos lados de la cordillera de los Andes y sobre todo en el desierto de Atacama. Antes de la llegada de los españoles, los pueblos

indígenas brindaron un importante valor simbólico a la chinchilla. Luego, durante el período colonial, se incorporó a la vida cotidiana de las poblaciones hispano criollas; complementaba la alimentación de los pastores y su piel era valorada como objeto de intercambio en las pulperías. Posteriormente, entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, se produjo un avance intensivo de los cazadores sobre la población de chinchillas, con efectos negativos (Benedetti y Conti, 2009). Hacia mediados del siglo XX, se la consideraba casi extinguida en La Serena (Carvajal, 2008: 32). A pesar de todo, el animal se mantuvo presente en los imaginarios sociales y reapareció con valoraciones positivas en las etiquetas de pisco.

Los símbolos culturales también formaron parte de los diseños de las etiquetas. En Europa se destacaba una tendencia hacia los símbolos de la realeza y la nobleza. Las etiquetas de vino y aguardiente solían incluir escudos de armas, coronas reales y emblemas heráldicos para realzar el producto mediante los indicadores de la legitimidad tradicional. En América Latina, en cambio, estos emblemas tuvieron una presencia mucho menor. Alguna etiqueta aislada incluyó una corona; pero en líneas generales, los símbolos monárquicos no tuvieron relevancia. Ello se corresponde, en buena parte, con las medidas de las jóvenes repúblicas americanas que, poco después de la independencia, abolieron los títulos de nobleza. Las fuertes jerarquías sociales del antiguo régimen colonial fueron sustituidas por los valores más igualitarios, inspirados en la Revolución francesa. En este marco, las etiquetas de pisco desarrollaron una línea de representaciones de símbolos republicanos y nacionales, expresados a través de banderas y escudos nacionales.

Los valores de la civilización también estuvieron expresados en las etiquetas de pisco a través de la representación de objetos que simbolizaban el progreso: barcos, ferrocarriles y aviones fueron utilizados con cierta frecuencia en estos marbetes. Con ellos se expresaba la voluntad de vincular el producto con aquellos vehículos que la sociedad percibía como los medios de progreso económico y transformación social (figuras 69, 70, 71 y 102).

Los temas de paisajes y arquitectura constituyen otro capítulo de la historia de las etiquetas de vinos y aguardientes. En Europa hubo una tendencia fuerte a visibilizar las fachadas de los *chateaux* (castillos) en las etiquetas de los vinos. En el siglo XIX, la arquitectura del vino emergió como imagen corporativa de las grandes marcas francesas. Bellas y monumentales bodegas francesas se convirtieron en clásicas estampas de las botellas de vino. Algo parecido ocurrió en España, donde también fue importante la bodega en los marbetes (Ramos Santana, 1995: 73).

La representación del paisaje también estuvo presente en las etiquetas de pisco chileno, pero con otro sentido. Sobre todo porque se priorizaron los paisajes del viñedo antes que los grandes edificios de bodegas. Los marbetes entregaron representaciones de los paisajes del Valle de Elqui, con la cordillera de los Andes como telón de fondo. Una de las etiquetas mejor logradas muestra precisamente estos elementos, incluyendo el campanario de una iglesia y el fragmento de un muro de pirca. En su sencillez, el conjunto de este diseño trataba de transmitir la belleza serena del paisaje y antes que una gran construcción aristocrática, se ponía en foco el cierre perimetral de una viña pisquera, construido por los viticultores con sus propias manos, con piedras de la montaña. El dibujo incluye también una parte del camino que recorrían los arrieros con sus mulas para llevar los piscos y cobres labrados. Algunas etiquetas también trataban de mostrar el mar, para representar la salida de los piscos desde la zona de producción hacia mercados lejanos. Indirectamente, estas etiquetas procuraban representar el papel de aquellos sujetos históricos que, durante siglos, habían construido la industria del pisco en Chile.

Otro elemento que destacar es el cultural. En la figura 116, podemos ver un águila con un escudo chileno y alrededor de ella se ven imágenes de transportes y productos agrícolas que reflejan proceso de expansión industrial que se vivía en Chile a inicios del siglo xx. Mientras que en las figuras 44 y 105 se representa un trabajador minero, lo cual coincide con el período de desarrollo de la minería del país.

Conclusiones

El uso de medallas, monogramas viñetas y otros símbolos contribuyó a definir las tendencias de los diseñadores de etiquetas de pisco del primer siglo de la historia. Estos elementos ayudaron a trazar una tradición de estilos y tendencias, a través de los cuales también se transmitían valores e ideas. Comparando estos marbetes de pisco con las etiquetas europeas de esa misma época, surgen algunas reflexiones interesantes.

Las viñetas representaron una continuidad de la tradición europea en las etiquetas vitivinícolas latinoamericanas. Estos diseños que servían como adornos secundarios, como guardas decorativas, con la idea de aportar detalles estéticos. Inspirados en los copistas medievales, las viñetas trataban de transmitir la voluntad de cuidar los detalles en el proceso de elaboración y envasado del producto. Era como establecer una complicidad con el consumidor.

Los monogramas eran reflejo de las recientes tendencias de marcar los envases con señales que permitieran identificar al propietario, sobre todo para evitar confusiones en el transporte y distribución de los recipientes. También servían para expresar el orgullo de los productores de pisco; era una manera de afirmación de su identidad como empresarios independientes, capaces de realizar sus propias obras de creación. En cierta forma, se trataba de exhibir los nombres del productor como garantía de calidad.

Las medallas cumplieron una función parecida, pero esta vez, apelando a las jerarquías construidas a partir de los galardones obtenidos en las Exposiciones Universales. Estos premios fueron muy apreciados en Chile, país cuya situación geográfica le ha creado un déficit crónico de vinculación internacional. Para romper su aislamiento, los productores de pisco realizaron esfuerzos notables para estar presentes en las exposiciones internacionales, exhibir allí sus destilados, someterse a la crítica y competir con sus pares de otros lugares del mundo. Este esfuerzo fue reconocido con medallas que, luego, se convirtieron en herramientas de promoción del producto, a través de su representación en las etiquetas comerciales. Mediante este mecanismo, los productores de pisco chileno procuraron proclamar la calidad de sus destilados, a partir de certificaciones independientes. Como no había normas establecidas por consejos reguladores ni por el Estado, las medallas sirvieron para establecer las primeras distinciones de los tipos de pisco.

Las etiquetas de pisco se utilizaron también para manifestar valores políticos, sociales, culturales y ambientales. A diferencia de los marbetes europeos, no se usaron emblemas de la realeza ni de la nobleza; al contrario, se priorizaron símbolos de tipo nacional y republicano, acordes a los valores encarnados después de la independencia de España y la abolición del antiguo régimen colonial.

Algo parecido ocurrió con las representaciones de animales. Las etiquetas de pisco se inclinaron por la fauna nacional y local. Así como en Francia se utilizaba el gallo y en España el toro, en Chile se usó la figura del cóndor, ave característica de la cordillera de los Andes, y adoptada por el Estado chileno en su escudo nacional. Junto con ella, los productores de pisco reivindicaron también a la chinchilla, pequeño roedor integrante de la fauna del norte de Chile, es decir, muy arraigado en las zonas pisqueras. Se trata de un emblema cultural regional, valorado por el mundo artístico del Valle de Elqui, tal como se refleja en el poema de Gabriela Mistral, el cual destacaba el valor de la chinchilla en el paisaje local y criticaba la depredación que se había realizado con su caza indiscriminada. Los productores de pisco se sumaron, intuitivamente, a estas posiciones ambientalistas del mundo poético.

Capítulo 19
El pisco en el Congreso de Chile (1899-1931)

El Valle de Elqui, tan fértil, tan prodigiosamente exuberante, en la actualidad se ve poco menos que amenazado de muerte, porque el departamento de Elqui, es el productor del verdadero pisco, del pisco legítimo que se extrae directamente de la uva. Podemos llamarlo un producto noble, pues si bien todo alcohol bebido en exceso ocasiona males, indudablemente este licor extraído de la uva, es mucho menos dañino que los otros fabricados en el Sur del país, con los orujos, con las sobras de la elaboración de vinos, hasta con maderas u otras sustancias que pueden hacerlo nocivo aún ingerido en pequeñas dosis, mientras tanto, creo que ninguno de estos inconvenientes tiene el producto fabricado en el Valle de Elqui[2].

Senador Nicolás Marambio (1927)

La madurez y consolidación alcanzadas por el pisco chileno entre fines del siglo xix y comienzos del xx, mediante las Exposiciones Universales y los registros de marcas, generaron las condiciones para escalar posiciones en la agenda nacional y lograr finalmente el reconocimiento como Denominación de Origen, a través del Decreto con Fuerza del Ley 181 del 15 de mayo de 1931. Este fue un rico y complejo proceso institucional que conviene examinar.

El pisco llega al Congreso de Chile (1899)

El Congreso de Chile comenzó a emplear el concepto «pisco» para denominar al aguardiente de uva en Chile a fines del siglo xix. En el marco del tratamiento parlamentario de la ley de alcoholes, el pisco se hizo visible en un proyecto formal de ley. En efecto, la Cámara recibió la propuesta del diputado José Miguel Echeñique Gandarillas, quien, en uno de sus artículos mencionaba explícitamente al pisco:

[2] Biblioteca del Congreso Nacional de Chile (BCN). Senado. Sesión 5ª Extraordinaria en 22 de noviembre de 1927, p. 118.

> Art. 34. Podrán, sin embargo, vender libremente los productos de destilación llamados pisco, cognac y licores de diversas denominaciones, en botellas, con marca registrada y estampando en la etiqueta el número de orden y la fecha del certificado expedido por la Inspección (de la fabricación de alcohol) aprobando sus procedimientos de destilación. Estas botellas llevarán una estampilla de impuesto de 20 centavos en la misma forma determinada en el artículo 20 para las importaciones del extranjero. Quedan libres de la contribución anterior los alcoholes o licores que se exporten[3].

El proyecto de 1899 significaba reivindicar oficialmente el pisco como producto típico chileno. La norma no llegaba a delimitar el territorio específico de elaboración del pisco, pero ya era un avance notable en el proceso de la legitimación de este destilado por parte del Estado chileno. Visto desde la perspectiva del tiempo, este proyecto significó un avance notable en la historia de las denominaciones de origen de América.

¿Qué ocurrió en el trámite parlamentario? ¿Lograron los productores norchilenos sostener su producto en la agenda, hasta la sanción de la ley? ¿Alcanzaron los consensos políticos necesarios para ello? No esta vez. El acotado peso relativo de las zonas pisqueras no logró la fuerza necesaria para mantener al pisco en el texto oficial. Prevalecieron otros sectores e intereses, más vinculados a los comerciantes de Santiago y Valparaíso y a las grandes haciendas del Valle Central. El pisco fue borrado del proyecto definitivo, promulgado el 20 de enero de 1902. En efecto, la norma legal (Ley 1.515) fue finalmente aprobada, sin reconocer ni mencionar el concepto «pisco» en ninguno de sus artículos ni considerandos.

La batalla parlamentaria de la ley de alcoholes, librada durante siete años en el Congreso (1895-1902), significó una derrota transitoria para el pisco. Los vitivinicultores norchilenos no lograron articular una alianza social y política lo suficientemente amplia como para contrarrestar los intereses de los grandes comerciantes y hacendados del centro. De todos modos, lograron algunos objetivos de mínima, como fue la incorporación formal del pisco en un proyecto de ley, formalmente presentado y tramitado en el Parlamento.

[3] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 35ª Ordinaria en 24 de agosto de 1899, p. 724.

El Congreso frente a los falsificadores de pisco (1902-1914)

El Parlamento chileno volvió a visibilizar el norte pisquero a comienzos del siglo xx, en el marco de las tendencias al fraude y la falsificación. Los grandes comerciantes de Santiago, Valparaíso y otras ciudades trataron de lucrar con la fama construida por los productores norchilenos de pisco. Esta situación transgredía las garantías que el propio Estado ofrecía a los pisqueros a través de los registros de marcas y propiedad industrial. Ante la falta de respuestas por parte del gobierno, los pisqueros solicitaron el apoyo de sus representantes en el Congreso. Este volvió a convertirse en caja de resonancias de los problemas de la emergente industria pisquera regional.

El famoso pisco de Olegario Alba captó la atención de los falsificadores. La demanda del público lo convertía en un producto atractivo para el fraude, lo cual generó situaciones de tensión. En 1904 se registró el siguiente documento en la Cámara de Diputados:

> Se investiga en este sumario un acto penado por las leyes citadas en el considerando primero, que tiene por base daños que se dicen inferidos al dueño de una marca, cuya propiedad la ha adquirido mediante la inscripción en el registro abierto por la Sociedad Nacional de Agricultura, como se acredita con el certificado de foja 22 vuelta, y persiguiéndose la responsabilidad por la ley, debe adelantarse la investigación hasta su agotamiento, para descubrir si existe o no culpabilidad de los querellados en los actos que se les imputan.
> Por estos fundamentos, se declara que no ha lugar por ahora al sobreseimiento definitivo que se solicita, y que es improcedente la certificación que se pide en el otrosí de si existe o no registro de marcas en la Municipalidad de Valparaíso, y si consta en ellos la inscripción de pisco de Olegario Alba, materia de este proceso.
> Concédase el recurso de apelación interpuesto en subsidio y elévense – Reemplácese el papel. – Santa Cruz – Caro Allende, secretario[4].

Los fraudes de los comerciantes llevaron a los pisqueros a buscar amparo al más alto nivel del Estado. El caso del pisco de Olegario Alba llegó hasta la Corte de Apelaciones; en sus debates se ventilaron problemas de registros de marcas, la responsabilidad conjunta de la Sociedad Nacional de Agricultura y de las municipalidades respectivas. También se reflejó el prestigio que el pisco había alcanzado en los mercados.

[4] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 13ª Extraordinaria en 17 de noviembre de 1904, p. 299.

El uso de alcoholes industriales para falsificar los piscos fue otro grave problema en aquellos años, sobre todo en las regiones salitreras (Jiménez, 2015). La década de 1900 fue prolífica para la falsificación de bebidas alcohólicas, dados los vacíos de la Ley 1.515 sobre la materia y la popularidad del pisco. Así lo reflejó el diputado José Elías Balmaceda en un debate parlamentario:

> En la provincia de Tarapacá las falsificaciones constituyen la más floreciente de todas las industrias. En el cantón de Lagunas y en el cantón de San Antonio hay numerosas fábricas de licores falsificados. Las hay igualmente en Huara y en Iquique su número sube a 14 fábricas de vinos falsificados con anilina, metileno y sustancias igualmente venenosas. En el laboratorio químico de Iquique, establecimiento que presta servicios de la mayor importancia, se han examinado muestras de tales licores. De la sección de Lagunas se han analizado 22 muestras de aguardiente anisado, 19 de cognac y 24 de pisco. De la sección de San Antonio se han analizado 27 muestras de aguardiente anisado, 33 de cognac y 31 de pisco. Total, 156 muestras, de las cuales solo una de pisco fue declarada aceptable para el consumo. Las 155 restantes eran absolutamente inaceptables, a juicio del químico del laboratorio[5].

Este documento muestra la fama que había alcanzado el pisco en los mercados mineros del norte de Chile. Su prestigio se asociaba con el cognac francés, destilado con larga trayectoria y prestigio internacional. El documento enfatiza la falsificación pero, indirectamente, también muestra el vigor que tenía la demanda de este producto por parte del público. El pisco estaba plenamente arraigado en el mercado nacional. Estos temas llevaron a discutir una nueva legislación en los años posteriores.

El pisco ingresa a la legislación chilena (1914-1916)

La importancia del origen geográfico en la calidad del pisco también llegó al Congreso. El concepto fue incluido en el proyecto de reforma a la ley de alcoholes, presentado formalmente el 4 de mayo de 1914. En este documento se definía como piscos a los aguardientes

> genuinamente puros que se produzcan directamente de uva especial sin agregados de esencia ni de otras sustancias que las permitidas por el reglamento y que sean embotelladas directamente por el viñero que los produzca[6].

[5] BCN. Senado. Sesión 42ª Ordinaria en 28 de diciembre de 1908, p. 1300.
[6] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 50ª Ordinaria en 16 de diciembre de 1914, p. 1164.

Todavía faltaba tiempo para debatir el proyecto. Concretamente, el trámite se prolongó por dos años, hasta su sanción, el 13 de abril de 1916, como Ley 3.087. Esta vez, los productores norchilenos lograron sostener la palabra «pisco» en el texto de la ley. Así quedó estipulado en el artículo 52. La redacción final fue la siguiente:

> ART. 52.- Se exceptúan del impuesto establecido por el artículo 50 los piscos y cognac naturales, entendiéndose por tales solamente los genuinamente puros que se produzcan directamente de uva especial sin agregados de esencia ni de otras sustancias que las permitidas por el reglamento y que sean embotelladas directamente por el viñero que los produzca.

Los pisqueros lograron en 1916 lo que no habían podido alcanzar en 1902: el reconocimiento del pisco en una ley de la República. Además, se logró la reivindicación pública del lazo del pisco con determinadas uvas y del envasado en origen. De este modo, se comenzaba a proteger al pisco de las falsificaciones que se realizaban en las grandes ciudades y centros mineros. Paulatinamente, las instituciones del Estado de Chile comenzaban a hablar el lenguaje de un producto típico.

Junto con estos conceptos, poco a poco, el Parlamento empezaba a poner en el producto, el territorio, la viña y el viticultor. A su vez, complicaba los intereses de los grandes comerciantes y hacendados, que tendrían menor margen de maniobra para sus negocios y falsificaciones. Se abrió espacio para fuertes debates, como el sostenido entre los senadores Gonzalo Urrejola y Joaquín Walker Martínez:

> URREJOLA: «No veo qué objeto tenga la última frase que dice: "y que sean embotellados directamente por el viñero que los produzca". No hay razón para obligar a los productores de estas bebidas a ser también embotelladores y negociantes al por menor de ese artículo. Yo propongo que se suprima la última parte de este artículo. Creo que este negocio está en muy pocas manos, pues en las provincias del norte donde se produce el pisco aromático igual o parecido al pisco peruano, son pocas las personas que tienen uvas apropiadas para esta fabricación; de manera que tal vez importaría una traba odiosa la disposición a que me refiero».
> WALKER MARTINEZ: «Si no se me ha de aceptar la restricción que fijan las últimas palabras de este artículo, que tiene por objeto concretar la fabricación de piscos y coñac naturales a las regiones donde se producen las uvas especiales que sirven para su fabricación, no valdría la pena hacer la excepción del impuesto; de otra manera damos lugar a

> la producción de piscos y coñac en todas las fábricas de licores artificiales. Si se autoriza a cualquier fábrica para embotellar aquellos licores, no será posible favorecer una industria determinada, que es lo que se propone en el proyecto»[7].

Resulta notable este temprano debate sobre el sentido de un producto típico arraigado a un determinado territorio. En América Latina, durante los últimos sesenta años se había llevado adelante una intensa campaña ideológica de negación del valor de los productos campesinos asociados a un territorio preciso. Pero en este debate, por fin, se logró reconocer el lazo entre espacio geográfico y producto. El proyecto finalmente se convirtió en la Ley 3.087 de Alcoholes del 13 de abril de 1916 y constituye un hito en la valorización del origen geográfico del pisco.

La ley de 1916 no alcanzó a delimitar la zona de producción del pisco. Pero los debates parlamentarios sirvieron para establecer los antecedentes sobre los cuales, unos años después, se iba a construir el edificio jurídico de la DO Pisco en Chile.

Derribando las barreras institucionales: la recuperación del pisco (1926-1929)

La crisis de fines de la década de 1920, de alcance mundial, aunque agravada en Chile por la declinación del salitre, generó serios problemas a la industria vitivinícola nacional. El mercado salitrero era central para los vinos y destilados chilenos, porque las exportaciones eran entonces muy acotadas. La situación se complicó todavía más por la Ley 647 de 1926, que asestó un duro golpe a la industria pisquera chilena. La gravedad de la crisis fue analizada por el diputado José Eliseo Peña:

> Como comprenderá la Honorable Cámara, los productores de Elqui se encuentran en situación imposible para cubrir este enorme impuesto al Estado [impuesto a los licores de la Ley 647 del 29 de abril de 1926]. En esta situación, tan grave y tan difícil para los productores del departamento de Elqui, éstos nombraron una comisión de respetables vecinos que vinieron a Santiago, y se acercaron a S. E. el Presidente de la República y al Ministro de Fomento, a fin de que se les concediera un plazo de dos a tres años, para poder realizar sus existencias, abrir nuevos mercados en el extranjero o dar otro giro a sus negocios. Esta solicitud encontró la más favorable acogida de parte de S. E. el Presidente de la República y

[7] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 67ª Extraordinaria en 7 de marzo de 1916, p. 1279.

> del Ministro de Fomento. Se ha pedido informe a la Oficina de Fomento Industrial y a la Asociación del Trabajo, y me consta que estos informes son favorables; pero, como esta situación para los productores es desesperante y para el comercio general de Coquimbo angustiosa, por cuanto se encuentran inmovilizadas grandes existencias de piscos que hacen mucha falta para el movimiento comercial, vengo en solicitar de la Mesa, que se sirva dirigir oficio al señor Ministro de Fomento, a fin de que despache tan pronto como le sea posible, la solicitud de los productores del departamento de Elqui.
> También, sería oportuno dirigir un oficio al señor Ministro de Relaciones Exteriores, que tantas iniciativas ha tenido en el desarrollo del comercio internacional, para que por medio de los agentes consulares se procuraran nuevos mercados para estos piscos de tan excelente calidad que se producen en el Valle de Elqui[8].

Tras a la asunción de Carlos Ibáñez del Campo a la primera magistratura de la nación, el régimen propuesto por Figueroa comenzó a revisarse a partir de las intensas negociaciones de los productores de pisco, los cuales cabildearon sistemáticamente para reformar la Ley 4.117[9]. La anterior, tras sucesivas revisiones del proyecto de reforma entre los años 1927 y 1928, finalmente fue reformada para permitir la venta de pisco en las zonas urbanas próximas a las regiones salitreras.

Aquellas regiones eran vitales como mercado para el pisco, por cuanto el 40% de la producción era consumido en las zonas salitreras[10]. Así, Carlos Ibáñez sostuvo la iniciativa de reforma de la Ley 4.117, junto con armonizar los ajustes propuestos por senadores y diputados para salvaguardar la industria del pisco. En este sentido, resulta clarificador el oficio 490 sobre la reforma a la ley ya mencionada:

> 10) Oficio del Ministerio de Fomento:
> N.o 490.- Santiago, 28 de marzo de 1928.- En el mes de Enero próximo pasado el Gobierno formuló a esa Honorable Cámara diversas observaciones acerca del proyecto de ley despachado por el Congreso

---

8 BCN. Cámara de Diputados. Sesión 24ª Extraordinaria en 28 de diciembre de 1927, p. 1002.

9 La Ley 4.117 de Zonas de Temperancia Limitada original prohíbe el comercio de bebidas alcohólicas en zonas mineras, tanto en la mina y la faena, como en los sectores urbanos próximos a las minas. En este sentido, las bebidas permitidas eran aquellas fermentadas, es decir, inferiores a 16° y que fueran chicha, cerveza, vino o sidra. Para estudiar su surgimiento y los detalles del proceso de implementación de la ley, se sugiere consultar a Diego Jiménez (2015).

10 BCN. Cámara de Diputados. Sesión 24ª Extraordinaria en 28 de diciembre de 1927, p. 1002.

> que modifica la ley núm. 4,117, sobre zonas semisecas. Aun cuando el Gobierno mantiene en todas sus partes las consideraciones de interés general en que se fundó para pedir se modificaran las disposiciones contenidas en el referido proyecto de ley, ha estimado conveniente con posterioridad, dar curso al citado proyecto en atención a las graves dificultades que se han presentado para la venta y colocación de la producción de uva de los valles de Copiapó, Vallenar, Coquimbo y Ovalle, originada por la paralización de las faenas de elaboración de pisco, que se ha producido a causa de la existencia de stocks que no pueden liquidarse fácilmente mientras rijan las disposiciones de la ley 4,117. Obran, además, en favor de la adopción de esta medida, las circunstancias de que esta situación afecta a cerca de 800 pequeños propietarios y a una población no inferior a 6.000 personas que viven exclusivamente de la explotación de pequeños viñedos, cuya extensión fluctúa entre media y ocho hectáreas; y de que, actualmente, el Ministerio de Hacienda estudia una reforma general de la Ley de Alcoholes, en la que se incluirán las medidas que el Gobierno contempla en las observaciones que se formularon al proyecto de ley en referencia. Por estas consideraciones, el Gobierno ha resuelto promulgar con esta fecha el proyecto aprobado por el Congreso, mientras se somete a su consideración el proyecto general sobre alcoholes que estudia el Ministerio de Hacienda.
> Dios guarde a V. E. – (Fdo.)-C. Ibáñez C.-Luis Schmidt[11].

De esta forma, la reforma a la Ley 4.117 generó el espacio más fecundo para modificar el régimen del pisco. Este último, que se mantuvo en evolución desde 1916 en el sentido de restringirlo, y eventualmente erradicarlo, dado el discurso demonizador generado por los congresistas que defendían los idearios higienistas y antialcohólicos, junto con aquellos que entendían la protección del mercado de bebidas fermentadas a costa de la eliminación de las bebidas destiladas (Del Pozo, 2014; Fernández Labbé, 2010; Jiménez, 2014 y 2015), entró en declive definitivo con la reforma a la ley ya mencionada en 1928.

Todo lo anterior generó las condiciones necesarias para que la Ley 4.536 de Alcoholes del 18 de enero de 1929 culminara el proceso de reforma, al condonar los impuestos adeudados por los pisqueros por la Ley 647 del 26 de abril de 1926. Con esto, la industria respiraba con más vigor que antes y se pavimentaba el camino para formular el DFL 181.

[11] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 1ª Ordinaria en 22 de mayo de 1928, pp. 13-14.

De la discusión legislativa a la decisión presidencial (1929-1931)

La Gran Depresión de 1929 tuvo efectos de desfase en casi dieciocho meses desde su inicio para el caso chileno (Ortiz, 2014). En este sentido, el Congreso mantuvo la atención en la agricultura en general y la industria del pisco en particular (Jiménez, 2015).

Sin embargo, lo catastrófico de los efectos de la crisis generó una convulsión social de considerable envergadura. Los pequeños productores, así como un conjunto de legisladores, pidieron al Poder Ejecutivo un conjunto de medidas para proteger la industria de la crisis, tales como mejorar el régimen de la Caja Agraria, la compra de excedentes por parte del Estado y ajustes significativos del régimen de cesión de créditos agrarios[12].

Dada la emergencia generada por la crisis de 1929, el Congreso Nacional tuvo que preparar la Ley 4.945 del 6 de febrero de 1931, el cual concedió una serie de facultades extraordinarias a Carlos Ibáñez del Campo. Entre ellas, las más significativas las especifica el artículo 1°, al cederle el Congreso a aquel «las facultades legislativas necesarias para dictar todas las disposiciones de carácter administrativo o económico que exija la buena marcha del Estado». Esta ley mantuvo vigencia hasta el 21 de mayo de 1931.

En virtud de la Ley 4.945, Ibáñez dispuso la clausura de las sesiones extraordinarias del Congreso el 11 de febrero de 1931. Desde su cierre temporal, el gobierno preparó un conjunto de decretos con fuerza de ley (DFL) de emergencia para combatir la crisis, cuya tramitación se hizo a nivel gubernamental solamente, como consta en los textos de historia de la Ley del Congreso Nacional (Ugarte, s.f.: 1014-1015). Esto reafirma la idea de que el DFL 181, junto con el DFL 239 que reforma la Ley de Alcoholes[13], fueron preparados en el gobierno por sus equipos técnicos y políticos. En este sentido, la visión de Carlos Ibáñez del Campo fue esencial en la construcción de la Denominación de Origen Pisco, dada la enorme valoración que este último tenía de la agricultura para la economía chilena (Jiménez, 2015; Miranda, 2013).

A pesar de la Gran Depresión, la industria del pisco y los aguardientes conservó una producción promedio de quinientos mil litros, lo que constituyó más de un 45% de la producción de destilados hasta julio de 1931, elemento

[12] BCN. Senado. Sesión 13ª Ordinaria en 23 de junio de 1930, pp. 290-297.

[13] Mientras el DFL 181 delimita la Denominación de Origen Pisco, el DFL 239 reforma la Ley de Alcoholes en cuanto al expendio, producción, control y distribución de bebidas alcohólicas y fermentadas, así como la penalización de la embriaguez. Para más detalles de los procesos de construcción de ambos DFL, consultar el texto de Diego Jiménez (2015).

que fue sistemáticamente destacado por el Congreso Nacional durante la crisis[14].

Conclusiones

La consolidación del pisco en las Exposiciones Universales y los registros de etiquetas, contribuyó a fortalecer la legitimidad institucional del producto en Chile. El paso siguiente fue llegar al Congreso Nacional, donde el pisco se convirtió en tema de interés desde fines del siglo xix.

Desde la primera mención, en 1899, hasta el DFL 181 de 1931, el pisco recorrió un largo trámite parlamentario, con sucesivos avances y retrocesos. Los productores norchilenos acudieron recurrentemente a sus representantes para que trasladaran los problemas de este producto típico al Parlamento, en búsqueda de apoyos y soluciones. Varias veces, el pisco llegó a figurar en proyectos y debates. Sin embargo, con frecuencia los intentos se frustraban por falta de apoyos políticos y socioeconómicos. Los intereses de los grandes comerciantes y hacendados solían prevalecer sobre las reivindicaciones de los productores de pisco del norte de Chile.

A pesar de todo, se produjo un avance lento y constante del pisco en el seno del Parlamento. Estuvo en un proyecto de ley por primera vez en 1899, aunque luego fue descartado en la redacción del cuerpo legal, sancionado en 1902; posteriormente, el pisco resurgió a partir de los fraudes y falsificaciones de los grandes comerciantes; las denuncias de los productores norchilenos llegaron a ventilarse en estrados judiciales y expedientes parlamentarios entre 1904 y 1908.

Poco a poco, el pisco lograba afirmarse en su identidad. Volvió a integrar un proyecto de ley en 1914 y esta vez sí quedó oficialmente reconocido en la ley, sancionada en 1916. No llegaba a delimitarse oficialmente la zona de producción; pero el tema ya se había instalado en los debates parlamentarios. En la década siguiente, y sobre todo después de la Gran Depresión y la crisis salitrera, el pisco volvió al centro de la escena, hasta que finalmente el presidente Ibáñez aprobó el DFL 181. Esta norma, que logró delimitar al pisco como la primera DO de América, no fue una acción aislada de un presidente en crisis; fue resultado de un largo proceso sociopolítico, iniciado por los productores norchilenos, apoyado por los parlamentarios provinciales y departamentales. Finalmente, fue consolidado por el presidente de Chile.

[14] BCN. Cámara de Diputados. Sesión 7ª Ordinaria en 9 de junio de 1931, pp. 167-168.

Epílogo
Proyectando el futuro del pisco

Un escritor, o todo hombre, debe pensar que cuanto le ocurre es un instrumento; todas las cosas le han sido dadas para un fin y esto tiene que ser más fuerte en el caso de un artista. Todo lo que le pasa, incluso las humillaciones, los bochornos, las desventuras, todo eso le ha sido dado como arcilla, como material para su arte; tiene que aprovecharlo. Por eso yo hablé en un poema del antiguo alimento de los héroes: la humillación, la desdicha, la discordia. Esas cosas nos fueron dadas para que las transmutemos, para que hagamos de la miserable circunstancia de nuestra vida, cosas eternas o que aspiren a serlo.

Jorge Luis Borges (1980)[1]

El cambio de paradigma socioeconómico generado por la Gran Depresión económica mundial de 1929 provocó una transformación sin precedentes en la economía de América Latina. Las empresas quebraban, interrumpían la cadena de pagos y arrastraban a otras en su caída. Se produjo un desplome general de los mercados y las ventas cayeron, provocando un fuerte proceso de acumulación de *stock*. La oferta superaba ampliamente la demanda y los precios se derrumbaron. Esto afectó particularmente a las economías de América Latina, muy centradas en la exportación de materias primas, cuyos precios cayeron en picada. Muchas empresas cerraron y despidieron a sus trabajadores: millones de cesantes circulaban por las calles de Europa y América. Algunos teóricos de las escuelas económicas clásicas exhortaban a esperar que la «mano invisible» de Adam Smith entrara en acción para reactivar el aparato económico. Pero esta no apareció. Como resultado, se produjo un cambio de paradigma: la mayoría de los economistas y políticos abandonaron los postulados del librecambio y se volcaron a un nuevo enfoque, con una mirada más social.

En la industria vitivinícola, los productores de Europa pudieron aportar a esta crisis, debido a la experiencia anterior que ellos habían experimentado en

[1] Jorge Luis Borges (1980). «La ceguera». En *Siete Noches*. *Obras completas*, tomo 3, p. 285.

carne propia: la plaga de filoxera, que había dejado fuera de producción dos millones de hectáreas de viña. La destrucción de sus viñedos puso a muchos viticultores en situación desesperada, pues al no cosechar, no podían cubrir los costos de producción ni mantener sus familias. Algunos intentaron salvarse solos, con métodos que apuntaban a obtener resultados de corto plazo, sin medir las consecuencias. Pero pronto se descubrió que ese camino no conducía a ninguna parte. En este contexto, los productores franceses descubrieron que el único camino para hacer frente a la crisis era mediante la asociación. Entre ellos se organizaron para pensar juntos, trabajar en equipo y buscar soluciones colectivas para los problemas comunes. Después de largos años de análisis, estudios y debates, la solución que los viticultores franceses encontraron para salir de la crisis fue la creación de un sistema general de Denominaciones de Origen. El objetivo central era poner el foco en el desarrollo del territorio, antes que en las empresas individuales. La idea era reforzar la identidad de cada localidad productiva, como base para el fortalecimiento de la calidad de los productos y lograr así, la recuperación de los precios de mercado.

Paralelamente, se produjo un robustecimiento de las ideas cooperativistas. La crisis inclinó a los viticultores franceses a descubrir que, como explicaron después en Cahors, «el grupo es mejor que el mejor del grupo». Muchos viticultores franceses resolvieron abandonar sus proyectos individuales y organizarse en cooperativas, para generar sinergia entre los miembros y así llegar con mayor calidad a los mercados. La organización de cooperativas, junto con el sistema general de Denominaciones de Origen, fueron los dos pilares de la recuperación de la viticultura francesa en la década de 1930 y su proyección en la economía mundial.

La viticultura del Norte Chico de Chile recorrió un camino parecido al de Francia. Los viticultores de los valles de Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí e Illapel reunían varias condiciones para avanzar en esa dirección. Había una base socioeconómica adecuada para ello: los productores locales cultivaban la viña, producían el vino y destilaban el aguardiente. Este tenía un nombre específico (pisco), se elaboraba a partir de variedades de uva diferenciadas (Moscatel de Alejandría y Moscatel Rosada) y un prestigio internacional construido sobre la base de un gran esfuerzo en la participación en las Exposiciones Universales. Paralelamente, los productores de pisco chileno habían consolidado la identidad de su producto en los sucesivos trámites realizados en las oficinas de registros de marcas. La comunidad de productores de pisco fue capaz de desplegar una verdadera cultura alrededor de las formas de entender la vitivinicultura, elaborar y comercializar sus destilados. Mediante estos saberes compartidos, fue

posible configurar el pisco como un producto identitario. Gracias al acuerdo entre ellos, se logró un producto con identidad territorial, lo cual es la base indispensable para crear una Denominación de Origen.

Esta obra de creación no estuvo libre de tensiones. Hubo muchas tendencias divergentes, que tendían a desdibujar la identidad del pisco. Varios comerciantes de las grandes ciudades del centro de Chile, sobre todo Santiago, Valparaíso y Concepción, trataron de usar la palabra «pisco» para comercializar los aguardientes destilados allí. Eran parte del mismo proceso que los llevó a vender otros caldos locales disfrazados con etiquetas de «oporto», «jerez» y «cognac». Se desató una auténtica guerra comercial, entre los legítimos productores de pisco y los comerciantes de esas ciudades, que trataban de lucrar con el prestigio construido por los pisqueros durante siglos de esfuerzo. En esta guerra, los grandes comerciantes estuvieron apoyados por el Estado, que sancionó leyes de alcoholes en las cuales se legalizaba el uso de aquellas palabras para comercializar vinos y aguardientes ajenos a las zonas de producción. También estuvieron de ese lado los más influyentes agrónomos y enólogos, incluyendo el *Tratado de Viticultura* de Manuel Rojas (1891), obra premiada en la Exposición Panamericana de Búfalo (1901); a ello sesumaron los artículos técnicos del *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura*, que tendían a consolidar esas ideas. La guerra era muy desigual, con notable asimetría de fuerzas.

El pisco chileno también debió enfrentar amenazas internas, situadas en el corazón mismo de la zona productiva. El caso emblemático fue el grupo Naranjo, el cual disponía de recursos financieros virtualmente ilimitados provenientes de la minería. Ajenos a la tradición pisquera, los Naranjo se asentaron en el Valle de Elqui y comenzaron a tomar sus propias decisiones, sin establecer lazos con el humus cultural de la tradición pisquera. Despreciaron los saberes que habían construido los productores locales. En vez de uvas históricas, españolas o criollas, incorporaron variedades francesas; en lugar de desarrollar piscos de identidad chilena, adoptaron modalidades peruanas, como Mosto Verde. También falsificaron productos europeos, como oporto hecho en Chile. El enorme poderío económico de este grupo configuró un enclave dentro de la zona pisquera, con gran capacidad de dañar la identidad del producto. De todos modos, los productores locales lograron sustraerse a estas tendencias y sus iniciativas no fueron imitadas por los demás. Los viticultores del Valle de Elqui se mantuvieron fieles a sí mismos y preservaron intacta la tradición de sus uvas, sus estilos y sus marcas. Finalmente, el proyecto divergente de los Naranjo se diluyó, junto con las extravagancias de don Joaquín.

En la década de 1930 se produjo la definición del conflicto entre el territorio y las empresas de las grandes ciudades, con la victoria de los productores del norte. Así lo estableció el Estado Nacional, por medio del Decreto con Fuerza de Ley 181, firmado por el presidente Carlos Ibáñez del Campo, el 15 de mayo de 1931. El DFL 181 marcó el nacimiento del pisco chileno como la primera Denominación de Origen de América.

Esta medida se complementó con el surgimiento de la Cooperativa Control Pisquero. Se reunieron varios destiladores en una sola empresa, para mejorar las condiciones de negociación con los grandes comerciantes y distribuidores. Por los siguientes cuarenta años, Control sería la principal cooperativa pisquera de Chile; la industria tenía también otros actores, como las empresas particulares de Peralta, Los Nichos (Tres Erres), Tres Cruces, Hernández, Perry, John Barnes, entre otros.

La Cooperativa Capel también se originó en la década de 1930, pero como actor modesto. En sus primeros años, fue una integración pequeña de productores de frutas y uva pisquera; se sentaron así las bases del futuro desarrollo, el cual se vio impulsado en 1968, cuando el Estado, a través de la Corporación de Fomento (Corfo) le entregó la Central Vitivinícola de Vicuña, con lo cual comenzó su recorrido en las ligas mayores, hasta constituir, en la década de 1980, parte importante del mercado pisquero (Rojas, 2013). Fue entonces cuando se produjo la colosal guerra comercial entre Capel y Control a través de los videos creativos y de alto impacto público. Lo interesante para nosotros es mostrar la continuidad histórica entre esas batallas publicitarias de los 80, con el largo proceso histórico de configuración del pisco como producto típico norchileno: esas dos cooperativas, Control y Capel, fueron proyectos colectivos con rostro humano, con historias profundamente arraigadas en el territorio y con familias emblemáticas, como los Hernández de Capel y los Arqueros de Control.

La década de 1930 marcó la coronación de un período de setenta años, en el cual los viticultores y destiladores de este territorio habían trabajado para consolidar el pisco como producto, y visibilizarlo a nivel nacional e internacional, a través de las Exposiciones Universales y los registros de marcas del Inapi. Hubo una consistencia entre las decisiones tomadas entre 1931 y 1938, con la intensa actividad previa, que ya se vislumbraba como un trabajo colectivo, realizado a partir de los saberes culturales que los protagonistas de este producto típico habían consensuado durante largo tiempo. La Parte II de este libro (capítulos 13-19) ha permitido conocer los detalles de este complejo proceso.

A su vez, el período 1870-1939 fue prolongación del anterior, en el cual no había este contexto institucional (no existían los registros de marcas ni las Exposiciones Universales), pero había otros elementos y con ellos, los viticultores locales también pudieron desarrollar sus planes para sentar las bases de la etapa siguiente.

Desde la carta de Pedro de Valdivia escrita en La Serena (1545) hasta la puesta en marcha del período de modernización, a mediados del siglo XIX, hubo un ciclo de trescientos años en el cual los productores locales trabajaron para poner en marcha este producto típico. Así lo ha mostrado la Parte I de este libro (capítulos 1-12). Se explica allí un proceso que, a primera vista, podría ser muy distinto al de la Parte II. Evidentemente, el contexto socioeconómico era muy diferente: en la Parte II (1870-1930) tenemos ferrocarriles y vapores, mientras que en la etapa anterior, el transporte lo realizaban mulas y pequeños bergantines de doscientas toneladas. También eran distintos los envases (las botellas sucedieron a botijas y piscos) y los circuitos comerciales, entre otros elementos. De todos modos, había algunos elementos esenciales que mantuvieron su continuidad entre los dos períodos.

Las variedades de uva se mantuvieron como un hilo conector entre las dos grandes etapas de la historia del pisco, dándoles continuidad. Entre 1550 y 1850, los viticultores del norte de Chile cuidaron sus viñas y parrones, creando un patrimonio vitícola regional que luego serviría de base para la consolidación del pisco. Ellos cultivaron inicialmente la Uva País, en el primer siglo y medio de historia, para luego incorporar la Moscatel de Alejandría (o Uva Italia) a comienzos del siglo XVIII. A partir de la convivencia de estas dos variedades, surgieron las uvas criollas, entre ellas, la Moscatel Rosada, popularmente conocida como Uva Pastilla. De esta forma, se organizó el sustento vitícola que modeló la identidad del destilado. Entre 1880 y 1930, el pisco construyó su imagen comercial, nacional e internacional, mediante las etiquetas registradas en el INAPI y las exposiciones internacionales, a partir de la exaltación de estas dos variedades: Italia y Pastilla. Los viticultores se esmeraron en cuidar sus viñas, muchas veces en pequeñas propiedades. Los padrones de 1738, 1777 y finalmente, 1832 y 1837, muestran el trabajo silencioso y eficaz de los pequeños viticultores locales, que aseguraron la continuidad de esta actividad. La delimitación de la DO, establecida en 1931, puso en marcha un nuevo proceso, en el cual se mantuvo el patrimonio vitícola en los siglos anteriores. La Moscatel de Alejandría y las variedades criollas descendientes de aquella siguen formando la base de las uvas pisqueras hasta la actualidad.

El segundo elemento es la identidad del nombre del producto. En Chile se detecta una voluntad notable de llamar como «pisco» al aguardiente de uva destilado en el norte. Esta tradición comenzó, al menos, en 1733, en la hacienda *La Torre*, en el Valle de Elqui, en la localidad de Las Gredas (denominada Pisco Elqui desde 1936 hasta la actualidad). Allí se registraron tres botijas de pisco.

La hacienda *La Torre* surgió dentro de un proceso mayor, signado por el desplazamiento de las energías del Corregimiento de Coquimbo, desde la zona costera (La Serena y puerto de Coquimbo) hacia el tramo superior del Valle de Elqui, en busca de seguridad, como respuesta a los ataques piratas de la década de 1680. La toma, saqueo e incendio de La Serena, por parte del pirata Sharp, causaron un trauma social en el Corregimiento. Algunos vecinos resolvieron emigrar; otros optaron por poner en marcha un nuevo polo de desarrollo en la profundidad del Valle de Elqui, a veinte leguas de la costa y, por ende, a salvo de la amenaza de ultramar. En este contexto surgió el clúster vitivinícola del río Claro, entre las localidades de Montegrande y Pisco Elqui. Estas dinámicas haciendas se entregaron al cultivo de la viña, la elaboración de vinos y aguardientes, con actitud de innovación; allí surgieron el primer alambique y el primer horno de tinajas del norte de Chile. Y precisamente en este contexto de innovación surgió, en la hacienda *La Torre*, el primer pisco de Chile y América.

En los años posteriores, el concepto «pisco» se registró en otras propiedades de la zona para denominar al aguardiente de uva: tres botijas de pisco en 1745 en el Valle de Elqui, y otra botija de pisco en Diaguitas en 1758 (también del Valle de Elqui). Esto marca una brecha considerable con el Perú, donde el registro más antiguo del uso de la palabra «pisco» para llamar al aguardiente data de 1825. En otras palabras, los productores del norte de Chile comenzaron a llamar pisco a sus aguardientes noventa años antes que el Perú.

Así como Chile fue el primero en usar el concepto «pisco» para llamar al aguardiente de uva, lo mismo ocurrió después, cuando se abrieron las oficinas del Estado para protocolizar los registros de marca, en las últimas décadas del siglo XIX. Los productores chilenos comenzaron a registrar sus destilados con el nombre pisco en 1882. Por su parte, los peruanos hicieron lo propio en su país a partir de 1922, al menos, de acuerdo a los registros que se conocen hasta el momento. Ello implica cuarenta años de diferencia en los registros de pisco legalmente reconocidos por el Estado. Otro tanto ocurrió con las leyes de Delimitación de la Denominación de Origen Pisco: 1931 en Chile y 1994 en Perú. La brecha se volvió a ensanchar, esta vez a sesenta y tres años.

En tercer lugar, se detecta la continuidad de los productores locales por salir de su territorio y llegar con sus aguardientes a los mercados externos. En el siglo XVIII y comienzos del XIX, este esfuerzo se realizaba para llegar al mercado de Potosí, a través de un sistema multimodal, que combinaba pequeños bergantines con caravanas de mulas. Eran viajes sacrificados y llenos de riesgo, a través de los precipicios insondables de la cordillera de los Andes o el inhóspito desierto de Atacama. Algunos perdieron la vida en estas empresas. Pero ello no detenía el impulso de los productores, que los llevaba a buscar nuevas rutas, a pesar de las dificultades. En ese sentido, los arrieros fueron cofundadores de la industria del pisco. Ellos construyeron una tradición de proyección hacia el exterior, que luego se reconfiguró en la participación activa de los pisqueros en las Exposiciones Universales. Naturalmente, llevar los piscos a esos certámenes implicaba costos de tiempo y dinero. Pero los pisqueros los afrontaron como medio de asegurarse la posibilidad de darse a conocer y permitir las comparaciones. Los galardones obtenidos fueron el resultado de este esfuerzo, lo cual consolidó la identidad del pisco y su visibilidad nacional e internacional.

Esos premios fueron también un reconocimiento para los diversos actores sociales que, durante siglos, contribuyeron al desarrollo del pisco como producto típico. En el siglo XVIII se consolidó la interacción entre viticultores, arrieros, fragüeros de cobre y botijeros. Ellos formaron auténticos encadenamientos productivos, aspecto central en el desarrollo de los productos típicos. Con su trabajo, ellos demostraron la viabilidad de un proyecto en el cual se complementaban los distintos sectores, para obtener resultados más importantes que la mera suma de las partes. La historia del pisco es el itinerario victorioso de un territorio por sobre una marca individual.

Antes de terminar, conviene fijar por última vez la atención en el primer pisco, aquel que se elaboró en la hacienda *La Torre* en 1730. Porque ese acto humano merece una reflexión más allá de los documentos, para tratar de interpretar su significado.

A propósito de su experiencia de haberse quedado ciego al inicio de su juventud, Jorge Luis Borges detectó el lazo invisible entre la vivencia del dolor y las humillaciones, por un lado, con las grandes obras de creación, capaces de trascender el paso del tiempo. Sus palabras son precisas al respecto, tal como muestra el epígrafe que abre este epílogo.

La intuición de Borges se cumple en el caso del pisco. Sus creadores vivieron experiencias extremas de dolor. Los protagonistas del clúster vitivinícola de Pisco Elqui buscaron refugio allí después del trauma social causado por los

piratas. Posteriormente, los hacedores de la hacienda *La Torre* también enfrentaron dolores profundos: Marcelino Rodríguez Guerrero debió renunciar a su promisoria carrera política en el Imperio español por motivos de salud; Juan José Ardiles sufrió la muerte de dos hijos de tierna edad; por su parte, los tres trabajadores de la hacienda, Pascual, Mateo y Santiago padecieron la humillación de la esclavitud. Todos tuvieron la oportunidad de nutrirse del alimento de los héroes. Y luego, juntos, crearon el primer pisco de Chile.

Bibliografía

Aillón, Esther y Kirigin, María Angélica (2013). *San Pedro: testigo de los tiempos. Por la ruta del singani en Bolivia. Siglos XVI-XXI*. La Paz, Archivo y Biblioteca Nacional de Bolivia, 798 pp.

Alcalde, Alberto (1989). *Cultivares vitícolas argentinas*. Mendoza, INTA, 133 pp.

Allende, Isabel (2003). *Mi país inventado*. España, Areté, 221 pp.

Álvarez Caselli, Pedro (2008). *Chile marca registrada. Historia general de las marcas comerciales y el imaginario del consumo en Chile*. Santiago de Chile, Universidad del Pacífico, 343 pp.

Álvarez Correa, Lily (2014). *Catastro y Propiedad en Chile: orígenes y evolución*. Barcelona, Universidad de Barcelona, 566 pp.

Ampuero Brito, G. y Vera Schwaner, R. (2011). *Noticias del pasado. La región de Coquimbo 1540-1940. La visión de conquistadores, científicos, viajeros y cronistas*. La Serena, Universidad de La Serena, 271 pp.

Amunátegui Solar, Domingo (1928). *El cabildo de La Serena 1678-1800*. Santiago de Chile, Imprenta El Universo, 223 pp.

Andrien, Kenneth. (2011). *Crisis y decadencia. El virreinato del Perú en el siglo XVII*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 288 pp.

Archivo General de la Nación (AGN) (2015). *Entre viñedos y botijas. Producción, consumo y comercio del Pisco, 1568-2013*. Lima, AGN, 112 pp.

Armas, Fernando (2011). «Tierras, mercados y poder: el sector agrario en la primera centuria republicana». VVAA, *Compendio de Historia Económica del Perú*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, tomo 4: 93-164.

Assadourian, Carlos Sempat (1983). *El sistema de la economía colonial*. México, D.F., Editorial Nueva Imagen, 367 pp.

Barco Royo, Emilio (2015). «La configuración del sector vitivinícola en la Denominación de Origen Calificada Rioja. Parte I: caracterización». *RIVAR* 2 (5): 40-63.

Bazán, Armando Raúl (1995). *Historia del Noroeste Argentino*. Buenos Aires, Plus Ultra.

Benedetti, Alejandro y Conti, Viviana (2009). «Explotación de los recursos materiales andinos: comercio y circuitos de las pieles de chinchillas durante el siglo XIX y primeras décadas del XX». *Sí, Somos Americanos* 9 (2): 117-140.

Bennet, Norman (2004).*That indispensable article: brandy and Port Wine 1650-1908*. Porto, GEHVID, 253 pp.

Bennet Stevenson, William (1825). A Historical and Descriptive Narrative of Twenty Years Residence in South America. London, Forgotten Books (ed. 2013), vol. 1, 461 pp. Disponible en: file:///D:/Documents/RESP_REQ_77699/Chanco%20Fondef/Revista%20Estudios%20Avanzados/RESP_REQ_77699/Downloads/A_Historical_and_Descriptive_Narrative_of_Twenty_Years_Residence_in_v1_1000051750.pdf.

Borges, Jorge Luis (1996[1980]). «Siete Noches». *Obras completas*, tomo 3. Buenos Aires, pp. 207-288.
Borges, Jorge Luis (1996[1935]). «Historia Universal de la infamia». *Obras completas*, tomo I. Buenos Aires, Emecé, pp. 289-350.
Bravo Acevedo, Guillermo (2005). *Señores de la tierra. Los empresarios jesuitas en la sociedad colonial*. Santiago de Chile, UMCE, 243 pp.
Brown, Kendal (2001). «El desarrollo de la viticultura colonial en el sur del Perú: los vinos y aguardientes de Arequipa». *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento del Puerto de Santa María, pp. 471-480.
Brown, Kendall (1986). *Bourbons and Brandy: Imperial Reform in Eighteen-Century Arequipa*. University of New Mexico Press.
Buitrago, Alejandra (2015). «La vitivinicultura emergente en Bolivia y las oportunidades para el Singani». *RIVAR* 1 (2): 87-101.
Buller, Carlos (2011). *Vinos, aguardiente y mercado. Auge y declive de la economía del vino en los valles de Arequipa (1770-1853)*. Lima, Quellca, 412 pp.
Camara, Benedita (2000). «O Vinho Marsala e o Vinho da Madeira (1870-1914)». *Douro* 10: 113-115.
Cappa, Ricardo (1890). *Estudios críticos acerca de la dominación española en América*, tomo VI. Madrid.
Carvajal, Luis Enrique (2013). *La Serena que conocí 1900-1950. Apuntes autobiográficos*, tomo I. La Serena, Volantines Ediciones, 359 pp.
Castro, Amalia; Fernando Mujica y Fabiola Argandoña (2015). «Entre Pintatani y Codpa. Paisaje y productos típicos en los relatos campesinos, 1847-2013». *RIVAR* 2 (6): 70-86.
Castro, Amalia *et al*. (2016). «El pajarete de Huasco y Elqui (Chile). Historia de un vino escogido». *Idesia* 34 (1) (enero 2016).
Chaves, Norberto (2008). «La marca de la historia». En Álvarez Caselli (2008): 14-15.
Chocano, Magdalena *et al*. (2010). *Economía del periodo colonial tardío*. Colección *Compendio de historia económica del Perú*, tomo III. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 473 pp.
Chouteau, Eugenio (1887). *Informe sobre la provincia de Coquimbo presentado al supremo gobierno*. Santiago de Chile, Imprenta Nacional Moneda, 160 pp.
Cirici, Juan Ramón (2010). «La estética de las etiquetas antiguas del Vino Fino». En *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, Arte y Mentalidades*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento de Santa María: 79-98.
Clausewitz, Karl (1997[1830]). *De la guerra*. Buenos Aires, Need, 247 pp.
Cobos, María Teresa (1989). *La división político-administrativa de Chile, 1541-1811*. Valparaíso, UCV, 175 pp.
Coello, Carlos (2008). *Las bases históricas y administrativas del derecho vitivinícola español. El sistema jurídico de las Denominaciones de Origen*. Sevilla, Junta de Andalucía, 1460 pp.
Concha, Manuel (2010[1871]). *Crónica de La Serena desde su fundación hasta nuestros días 1549-1870*. La Serena, Editorial Universidad de La Serena, 505 pp.

Concha, Manuel (1975). *Tradiciones serenenses*, II tomos. Santiago de Chile, Nascimento, 294 pp.
Contreras, Carlos (ed.) (2011). *Compendio de historia económica del Perú*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos: tomo 3, 473 pp.; tomo 4, 549 pp.
Correo de la Exposición (1875). Santiago de Chile, 192 pp.
Cortés, Hernán (2005). «El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931». *Universum* 20 (2): 41-81.
Cosamalón, Jesús *et al*. (2011). *Economía de la primera centuria independiente*. Colección *Compendio de Historia Económica del Perú*, tomo IV. Lima, IEP, 552 pp.
Crestin-Billet, Frédérique (2000). *La folie des etiquettes de vins*. Paris, Flammarion, 384 pp.
Dargent Chamot, Eduardo (2013). *Vino y pisco en la historia del Perú*. Lima, Fondo Editorial Universidad San Martín de Porres, 165 pp.
Del Pozo, José (2014). *Historia del Vino Chileno*. Santiago de Chile, LOM Ediciones.
Donoso, Ricardo (1941). *El Marqués de Osorno don Ambrosio Higgins 1720-1801*. Santiago, Universidad de Chile, 502 pp.
Dotú, Javier (1994). *Origen y significado de los nombres de los pueblos de la comunidad de Madrid*. Madrid, JD Ediciones, 350 pp.
Duhart, Frédérik (2011). «Reflexiones desde la eco-antropología sobre el *terroir*». *Mundo Agrario* 11 (22): 1-17.
Echeverri, Marcela (2009). «Enrages to the limit of dispair infanticide and slave in Barbacoas, 1788-98». *Slavery and Abolition* 30 (3): 403-426.
Exposition Universelle du Paris (1899). *Catalogue de la section du Chili et notice le sur le pays*. Paris, Imprimerie A. Larner & ses fils, 104 pp.
Exposición Universal de París (1889). *Revista de la Exposición Universal de París en 1889*. Barcelona, Simón y Montaner, 576 pp.
Fernández Campino, José (2011[1744]). «Relación del Obispado de Santiago, 1744». En: Gonzalo Ampuero Brito y Ruth Vera Schwaner. *Noticias del pasado. La región de Coquimbo 1540-1940. La visión de conquistadores, científicos, viajeros y cronistas*, La Serena, Universidad de La Serena, 271 pp.
Fernández Labbé, Marcos (2010). *Bebidas alcohólicas en Chile. Una historia económica de su fomento y expansión (1870-1930)*. Santiago de Chile, Centro de Investigaciones Diego Barros Arana-Ediciones Universidad Alberto Hurtado.
Frutos, Estela y Beretta, Alcides (1999). *Un siglo de tradición. Primera historia de uvas y vinos del Uruguay*. Montevideo, Aguilar, 242 pp.
Fuentes, Francisco (1872). *Catálogo de la Exposición Nacional de 1872. Edición oficial por Francisco A. Fuentes, secretario de la comisión*. Lima, Imprenta del Estado, 297 pp.
Galmés de Fuentes, A. (1996). *Toponimia: mito e historia*. Discurso leído el día 15 de diciembre de 1996 en su recepción pública. Madrid, Real Academia de la Historia, 69 pp.
Garavaglia, Juan Carlos (1987). *Economía, sociedad y regiones*. Buenos Aires, La Flor, 261 pp.

Garófalo, Leo (2005). «La sensibilidad plebeya en las pulperías y tabernas de Lima y el Cuzco, 1600-1690». En: Drinot, Paulo y Garofalo, Leo (eds.). *Más allá de la dominación y la resistencia. Estudios de historia peruana, siglos XVI-XX*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, pp. 104-135.

Gay, Claudio (1973[1855]). *Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta república durante doce años de residencia en ella*. Santiago, Museo de Historia Natural de Santiago, tomo II Agricultura. Santiago de Chile, Icira, 443 pp.

Gómez Urdáñez, José Luis (dir.) (2000). *El Rioja histórico. La Denominación de Origen y su Consejo Regulador*. Logroño, Consejo Regulador DOC Rioja, 238 pp.

Gómez Urdáñez, José Luis (2015). «El Rioja, 500 años de historia social y cultural de un gran vino español». *RIVAR* 2 (5): 22-39.

Gonzales, Michael (1984). *Plantation Agriculture and Social Cotrol in Northern Peru, 1875-1933*. Austin, University of Texas, 338 p.

Gonçalves Guimares, J.A. «Exportação de produtos nao vinícolas do Douro entre 1818 e 1825». *Douro* 18 (Porto, 2004): 219-250.

Gonçalves Guimaraes, J.A y Guimaraes, Susana (2001). *Prontuario histórico do vino do Porto*. Vila Nova de Gaia, 199 pp.

Gonzales, Michael (1985). *Plantation agriculture and social control in Northern Peru 1875-1933*. Texas, University of Texas Press.

Gutiérrez, Gonzalo (2005). *El pisco. Apuntes para la Defensa Internacional de la Denominación de Origen Peruana*. Lima, Fondo Editorial del Congreso del Perú, 209 pp.

Hernández López, José de Jesús (2013). *Paisaje y creación de valor. La transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila*. Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán/Fideicomiso «Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor», 349 pp.

Herrera Vega, Héctor Hernán (2011). *Erque, Elqui, Vicuña. Anales de su historia en el Bicentenario de la República de Chile*. Santiago de Chile, Centro de Estudios Bicentenario, 475 pp.

Herrera Vega, Héctor Hernán (2014). *Erque, Elqui, Vicuña. Anales de su historia en el Bicentenario de la República de Chile*, tomo II: «Biografías, Cultura, Educación, Astronomía, Deportes». Santiago de Chile, Centro de Estudios Bicentenario, 706 pp.

Himelstein, Linda (2009). *El Rey del Vodka. La historia de Pyotr Smirnov y la caída de un imperio*. México D.F., Océano.

Huertas, Lorenzo (2012). *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*, 2ed. Lima, Editorial Universitaria, 393 pp.

Huertas, Lorenzo (2008). *Cronología de la producción del Vino y del Pisco. Perú: 1548-2008*, 1ed. Lima, Universidad Ricardo Palma, 119 pp.

Huertas, Lorenzo (2004). «Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú». *Universum* 19 (2): 44-61.

Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi) (2010). *Historia gráfica de la propiedad industrial en Chile*. Santiago de Chile, 193 pp.

Iribarren Avilés, Rodrigo (2012). *Agua Negra. Historias de un camino*. La Serena, Gobierno Regional de Coquimbo, 252 pp.

Morales, Manuel (1940[1787]). *Descripción de la provincia de Cuyo (1787)*. Edición moderna consultada. Mendoza, Junta de Estudios Históricos de Mendoza, 186 pp.

Jiménez Cabrera, Diego (2014). «La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931)». *RIVAR* 1 (2): 72-89.

Jiménez Cabrera, Diego (2015). *El Parlamento chileno y la Denominación de Origen Pisco. Su contexto internacional y sus modelos referenciales de desarrollo vitivinícola*. Tesis de Magíster en Estudios Internacionales (inédita). Santiago de Chile, Universidad de Santiago de Chile, 103 pp.

Juan, Jorge y Ulloa, Antonio de (1826). *Noticias secretas de América (1735-1826)*. Londres, Imprenta de Taylor, 723 pp.

Lachaud-Martin, Stéphanie (2015). «El moderno sauternais o la progresiva transformación de un paisaje agrícola mixto en viñedo (siglos xvi-xviii)». *RIVAR* 2 (6): 1-24.

Lacoste, Pablo *et al*. (2016). «Asoleado de Cauquenes y Concepción: apogeo y decadencia de un vino chileno con Denominación de Origen». *Idesia* 34 (1): 85-99.

Lacoste, Pablo y Aranda, Marcela (2016). «Los afroamericanos y la viticultura de Chile y Argentina». *Estudios Atacameños*, en proceso.

Lacoste, Pablo; Castro, Amalia y Muñoz, Juan Guillermo (2015). «Aguardiente y viñas en Chile a partir del padrón de 1777: Cauquenes, Colchagua y Quillota». *Universum* 30 (2): 105-127.

Lacoste, P. *et al*. (2015). «Vinos típicos de Chile: ascenso y declinación del Chacolí (1810-2015)». *Idesia* 33 (3): 97-108.

Lacoste, P. *et al*. (2015). «El Pipeño: historia de un vino típico del sur del Valle Central de Chile». *Idesia* 33 (3): 87-96.

Lacoste, P. *et al*. (2015). «Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile». *Idesia* 33 (2): 87-96.

Lacoste, P. (2015). «El Malbec de Francia: la Denominación de Origen Controlada "Cahors". Historia y perspectivas». *Idesia* 33 (1): 113-124.

Lacoste, P.; Premat, Estela; Aranda, Marcela; Soto, Natalia y Solar, Mario (2014). «La bodega como espacio dinámico: paisaje vitivinícola y arquitectura en tierra cruda en Cuyo y el Reino de Chile, siglos xvi-xix». *Colonial Latin American Historical Review*, second series, 2(2): 1-27.

Lacoste, P. *et al*. (2014).«Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile». *Mundo Agrario* 15 (28): 1-25.

Lacoste, P.; Premat, Estela; Castro, Amalia; Soto, Natalia y Aranda, Marcela. «Tapias y tapiales en Cuyo y Chile (siglos xvi-xix). *Apuntes* 25(2): 182-199.

Lacoste, P. *et al*. (2011). «Granados, lúcumos y chirimoyos. Frutales de consumo doméstico en Chile y Cuyo 1700-1850». En: Cavieres, Eduardo y Cáceres, Juan. *Lecturas y (re) lecturas en Historia Colonial*. Valparaíso, Ediciones Universitarias de Valparaíso: 181-200.

Lacoste, P. *et al*. (2011). «Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)». *Atenea* 502: 39-81.

Lacoste, P. (2006). «Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile. Vasijas, pipas, lagares (siglo xviii)». *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* 10 (1):93-118.

Lacoste, Pablo (2003). *El vino del inmigrante. La influencia de la inmigración europea en la industria vitivinícola argentina (1880-1980)*. Mendoza, Universidad de Congreso-Concejo Empresario Mendocino, 433 pp.

Leal, Cristián (2013). *Disposiciones Colegio Apostólico de Propaganda Fide de Sal Ildefonso de Chillán. Primera Parte 1764-1779*. Santiago de Chile, Publicaciones Archivo Franciscano, 187 pp.

Le Feuvre, René (1892). «Informe relativo a los datos estadísticos recogidos y al estudio practicado, en vista de la publicación de una obra especial sobre la industria vitícola de Chile en las provincias de Tacna, Tarapacá, Antofagasta, Atacama y Coquimbo, que forman la región norte de la República». *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* 22: 335-354.

Maldonado Rosso, Javier (2004). «Sobre los orígenes del Fino: un vino singular entre los generosos». *Douro* 18: 251-263.

Maldonado Rosso, Javier (1997). «El proceso de consideración del fino como tipo característico de la vinicultura del Marco del Jerez». En *Actas de las III Jornadas del vino fino*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento del Puerto, pp. 87-107.

Marianetti, Benito (1965). *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Buenos Aires, Anteo, 357 pp.

Mayorga Zúñiga, Marcelo (2014). «La tradición de la producción artesanal de aguardiente en Cauquenes, 1771-1821». *RIVAR* 1 (2): 55-70.

Méndez Beltrán, Luz María (2004). *La exportación minera en Chile 1800-1840. Un estudio de la historia económica y social en la transición de la Colonia a la República*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 235 pp.

Menniti, A. y Simón, W. (2008). *San Martín. Libertador de Argentina, Chile y Perú. Análisis logístico del cruce, batallas de Chacabuco, Maipú, independencia de Chile, preparación de la expedición al Perú por ambos países*, tomo I. Mendoza, Memphis, 344 pp.

Miller, John (1998). *Memorias del general Miller*. Buenos Aires, Emecé, 385 pp.

Miller, John (1829). *Memoirs of general Miller in the service of the Republic of Perú*. London, Printed for Longman, Rees, Orme, Brown and Green, two volumes, 557 pp. Disponible en: https://archive.org/stream/memoirsofgeneral00milluoft#page/8/mode/2up.

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (MAAMA) (2012). *Bebidas espirituosas en España. Un recorrido por la historia del sector. Carteles 1873-1969*. Madrid, MAAMA, 159 pp.

Miranda, Florencia y Coutinho, María Antonia (2010). «Las etiquetas como género de texto: un abordaje comparativo». En: Ibáñez Rodríguez, Miguel. *Vino, lengua y traducción*, volumen 2 (CD Rom). Universidad de Valladolid, pp. 315-334.

Miranda. Diego (2013). *General Carlos Ibáñez del Campo. Fundador de Carabineros de Chile*. Santiago de Chile, Corporación Cultural de Carabineros de Chile.

Mistral, Gabriela (1992). *Antología Mayor* (4 tomos). Santiago de Chile, Cochrane.
Mistral, Gabriela (2009). *Chile: país de contrastes*. Santiago de Chile, PUC/Biblioteca Nacional/Cámara Chilena de la Construcción, 198 pp.
Molina, Marcela (2015). «Las designaciones de origen geográfico extranjeras que pasaron al uso común para designar un tipo de producto en el derecho argentino». *RIVAR* 2 (5): 64-83.
Moraga Acevedo, Fernando (2013). *Gente de La Serena. Recopilación de 323 biografías desde 1544 hasta 1955*. La Serena, Volantines Ediciones, 300 pp.
Muñoz Correa, Juan Guillermo (2014). «Alquitaras y alambiques en el Chile urbano y rural, siglos XVI y XVII». En *IX Jornadas de Historia Colonial: La actualidad de lo colonial en América*. Santiago de Chile, Universidad de Chile 27, 28 y 29 de mayo.
Muñoz, Juan Guillermo (2014). «María de Niza, sus dos maridos, familia, viña y alambique. Santiago, siglo XVI». *RIVAR* 1 (3): 115-126.
Negro, Sandra y Marzal, Manuel (comps.) (2005). *Esclavitud, economía y evangelización. Las haciendas jesuitas en la América Virreinal*. Lima, PUCP, 571 pp.
Onuki, Yoshifumi (2014). «Dos rones: un estudio acerca de la difusión del cañazo en la sierra del Perú». *Perspectivas Latinoamericanas* 11: 127-143.
Oreglia, Francisco (1964). *Enología teórico-práctica*. Mendoza, Escuela de Agricultura «Don Bosco», 864 pp.
Ortiz, Eduardo (2014). *La Gran Depresión: 1929, impacto en Chile*. Santiago de Chile, Liberalia Ediciones.
Ovalle, Alonso de (1646). *Historia relación del Reyno de Chile*. Roma, Francisco Cavallo.
Peña Álvarez, Sergio (2010). *Imágenes y testimonios del minero y la minería tradicional en la región de Coquimbo 1800-2010*. La Serena, Gobierno Regional de Coquimbo, 95 pp.
Peralta Herrera, Galvarino (2002). *Elqui, imágenes del pasado*. Santiago de Chile, Fondart, 113 pp.
Pierson, P.J. (1899). *Catálogo Ilustrado. Lista Oficial de Recompensas de la Exposición Centro-Americana é Internacional, 1897 y datos geográficos, estadísticos y administrativos de la República de Guatemala*. Guatemala, Tipografía Nacional, 300 pp.
Pinto, Jorge (1992). La familia en una Sociedad del Chile Colonial. Las modalidades alternativas al vínculo matrimonial en el Norte Chico, 1700-1800. En: C. Norambuena y R. Salinas Meza (eds.). *Demografía, familia e inmigración en España y América* (pp. 91-116). Santiago de Chile, coedición Universidad de Chile, USACH, UCV, UMCE y Embajada de España.
Pinto, Jorge (1980). *Población del Norte Chico en el siglo XVIII. Crecimiento y distribución de una región minero agrícola de Chile*. La Serena, Talleres Gráficos de la Universidad del Norte.
Pizarro Vega, Guillermo (2014). *Las comunidades agrícolas de la Región de Coquimbo. Origen y desarrollo de un sistema agro-ganadero del Norte Chico*. Santiago de Chile, Gobierno Regional de Coquimbo, 150 pp.

Plath, Oreste (2014[1981]). *Folclor lingüístico chileno*. Santiago de Chile, Fondo de Cultura Económica, 124 pp.

Plath, Oreste (1973). *Arte Tradicional de Chiloé*. Santiago de Chile, Museo de Arte Popular Americano, Universidad de Chile, 77 pp.

Polvarini, Alicia (2007). «Mercado interno y región Moquegua y las rutas del aguardiente de uva en los siglos XVIII y XIX». En: Margarita Guerra Martinière, Cristina Mazzeo, Denisse R. Almeida. *Historias compartidas: economía, sociedad y poder, siglos XVI-XX*. Lima, PUCP Instituto Riva-Agüero, pp. 455-491.

Polvarini, Alicia (2005). «Las haciendas de la Compañía de Jesús: la vid y el mercado de aguardiente en el Perú del siglo XVIII». En: Negro y Marzal (2005): 345-376.

Polvarini, Alicia (2005). «Las haciendas de vid y el mercado de aguardientes en el Perú entre los siglos XVIII y XIX». En: Margarita Guerra Martinière y Denisse Rouillon Almeida (eds.). *Historias paralelas: actas del primer encuentro de historia Perú-México*. Lima, PUCP, Fondo Editorial; Zamora, El Colegio de Michoacán, pp. 171-209.

Premat, Estela (2012). *La bodega mendocina de los siglos XVI al XIX. Haciendas y chaccra: sus instalaciones vitivinícolas*. Tesis Doctoral. Mendoza, Universidad Nacional de Cuyo, 308 pp. Disponible en: http://bdigital.uncu.edu.ar/4675.

Quirós, Alfonso W. (2013). *Historia de la corrupción en el Perú*, 2da edición, traducción de Javier Flores Espinoza. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 486 pp.

Ramos Santana, Alberto (2004). «Vinos licorosos en las conmemoraciones españolas de entre siglos (del siglo XIX al siglo XX)». *Douro* 17: 19-29.

Ramos Santana, Alberto (1995). «Consideraciones en torno a las mentalidades en etiquetas de Vino Fino». En *Actas de las I Jornadas del Vino Fino. Historia, Arte y Mentalidades*. El Puerto de Santa María, Ayuntamiento de El Puerto: 61-78.

República de Chile (1873). *Esposicion Nacional de Artes e Industria*. Santiago de Chile, Imprenta de la República, 228 pp.

República de Chile (1876a). *Catálogo de la Esposicion Chilena en el Centenario de Filadelfia*. Valparaíso, Imprenta de El Mercurio, 82 pp.

República de Chile (1876b). *Esposicion Internacional de Santiago de Chile en 1875. Lista Jeneral de Premios*. Santiago de Chile, Imprenta de la librería de El Mercurio, 135 pp.

República de Chile (1888). *Catálogo de los efectos y productos con que Chile concurre a la Esposicion Universal de Barcelona 1888 continuado con varios datos estadísticos y comerciales del mismo país*. Barcelona, Tipografía de Juan Tarral y Compañía, 92 pp.

República de Chile (1905). *Catálogo Oficial de la Esposicion Agricola é Industrial de Talca 1905*. Talca, Librería Nacional, 150 pp.

República de Chile (1909). *Catálogo de la Exhibición de Chile en la Exposición de Quito*. Santiago de Chile, Sociedad de Imprenta y Litografía Universo, 35 pp.

República de Chile (1910). *Catálogo de los productos y artefactos presentados a la Exposición Internacional de Agricultura de Buenos Aires*. Santiago de Chile, 150 pp.
República de Chile. Presidencia de la República (1931). Decreto con Fuerza de Ley N° 181. Santiago de Chile, 15 de mayo de 1931.
República de Chile (1875). *Correo de la Exposición*. Santiago de Chile, 192 p.
República del Perú. Presidencia de la República (1991). Decreto Supremo N° 1-91-ICTI/IND, enero de 1991.
República del Perú. Ministerio de Fomento (1932). Resolución 52, 20 de abril de 1932. Publicada en el *Boletín Oficial «El Peruano»*, Lima, 6 de julio de 1932, p. 1.
Retamal, Julio (2006). «Economía y Sociedad en el Maule Sur, siglo XVII». *Estudios Coloniales IV*. Santiago de Chile, Universidad Andrés Bello: 77-146.
Ribeiro de Almeida, A. (2010). *A Autonomia Jurídica da Denominaçao de Origem. Uma perspectiva transacional. Uma garantía de qualidade*. Coimbra, Coimbra Editora, 1475 pp.
Rice, Prudence (2012). *Vintage Moquegua. History, wine and archaeology on a colonial Peruvian periphery*. Texas, University of Texas Press, 343 pp.
Rice, Prudence (2010). «La industria vitivinícola colonial de Moquegua, Perú». *Estudios Avanzados* 14: 29-62.
Richard Jorba, Rodolfo (2001). «Un panorama del sector ganadero de Mendoza y San Juan y su comercio con el Valle Central y el Norte Chico chileno». *Actas Americanas* 8 (9): 45-83.
Rivera, Ana María (2007). «La infraestructura para la elaboración de caldos: bodegas y lagares en San Juan de la Frontera (s. XVII-XVIII)». *Universum* 22: 136-150.
Rojas, Manuel (1891). *Tratado de viticultura y vinificación*, 1° edición. Talca, Imprenta de la Libertad, 482 pp.; 2ª edición, Santiago de Chile, Imprenta Barcelona, 1897, 667 pp.
Rojas, Manuel (1950). *Viticultura y Vinificación*, 5° edición refundida. Santiago de Chile, Nascimento, 831 pp. (Obra premiada con Medalla de Oro en la Exposición Panamericana de Búfalo de 1901).
Rojas Aguilera, Gonzalo (2013). «El caso de la cooperativa CAPEL». En *Conferencia de Comercio Agrícola y América Latina. Cuestiones, controversias y perspectivas*. Buenos Aires, Flacso: 1-39.
Rojas Madrid, Mario (2015). *Misceláneas históricas del Huasco*. Santiago de Chile, Ediciones Mediodía en Punto, 160 pp.
Romero, Ricardo (2000). «La evolución del gusto en el consumo de vino fino». En *Actas de las VI Jornadas del vino fino*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento de Santa María: 27-60.
Rosenblitt, Jaime (2013). *Centralidad geográfica, marginalidad política: la región de Tacna-Arica y su comercio 1778-1841*. Santiago de Chile, Dibam, 335 pp.
Rovira, Fernando (1966). *La industria del pisco en el Perú*. Lima, Instituto Nacional de Promoción Industrial/Banco Industrial del Perú, 56 pp.
Ruiz López, Hipólito (2007). *Relación del viaje hecho a los reinos del Perú y Chile por los botánicos y dibujantes enviados por el Rey*. Madrid, CSIC.

Souza Borda, Ana Lucía (2015). «Denominaciones de origen en Brasil: situación actual. Su desarrollo: jurisprudencia y avances de los productores». *RIVAR* 2 (5): 1-21.

Tadeo Laso, J. (1902). *La exhibicion chilena en la Esposicion Pan-Americana de Buffalo, E.U. 1901. Historia y documentación de la parte que cupo á Chile en aquel torneo industrial, acompañada de algunas descripciones de los productos premiados en ella*. Santiago de Chile, Imprenta y Encuadernación Barcelona, 388 pp.

The Royal Commission (1851). *Official Catalogue of the Great Exhibition of the Works of the Industry of all nations, 1851*. London, The Royal Commission, 320 pp.

United States Centennial Commission (1876). *International Exhibition, 1876. Official Catalogue*. Philadelphia, John R. Nagle and Company, 390 pp.

Salvin, Hugh (1829). *Journal written on board of His Majesty's ship Cambridge, from January 1824 to may 1827*. Newcastle, E. Walker Ed., 245 pp. Disponible en: http://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=uc1.31822031032295;view=1up;seq=1.

Saint-Marty, L. (2011). *Histoire populaire du Quercy des origines a 1800*. Paris, Le Livred histoire, 343 pp.

Sarmiento, Domingo Faustino (2001). *Obras Completas*. Buenos Aires, Universidad de La Matanza, 54 tomos.

Sarmiento, Domingo Faustino (2001[1882]). «Conflictos y armonías de las razas en América».*Obras Completas*, tomo 37, 251 pp.

Sarmiento, Domingo Faustino (2001[1878]). «Chile y Perú» (El Nacional, 4 de diciembre de 1878). *Obras Completas*, tomo 35: 116-118.

Sarmiento, Domingo Faustino (2001[1876]). «Escuelas Agronómicas» (Discurso parlamentario del 1 de junio de 1876). *Obras Completas*, tomo 20: 46-54.

Sayago, Carlos María (1973). *Historia de Copiapó*. Santiago de Chile, Editorial Francisco de Aguirre, 629 pp.

Sequeira, Carla (2015). «La Denominación de Origen Oporto (Alto Douro, Portugal): la acción del ministro Antão de Carvalho». *RIVAR* 2 (5): 83-98.

Soldi, Ana María (2006). «La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos xvi y xvii». *Universum* 21: 42-61.

Soldi, Ana María (2005). «Obrajes de vidrio en Ica en los siglos xvii y xviii. El caso de Macacona». En: Negro y Marzal (2005): 333-344.

Soto, Natalia (2015). «La construcción del paisaje del vino en el Valle Central de Chile: Cauquenes, 1700-1850». *RIVAR* 2 (4): 71-87.

Tándeter, Enrique *et al*. (1987). *The Market of Potosí at the End of the Eighteenth Century*. London, University of London, 47 pp.

Tresaco, María Pilar (2010). «La etiqueta de las botellas de vino. Bodegas del siglo xxi del Somontano». En: Ibáñez Rodríguez, Miguel. *Vino, lengua y traducción*, volumen 2 (CD Rom). Universidad de Valladolid: 291-314.

Thomas, Hugh (2010). *El imperio español de Carlos V*. Barcelona, Planeta, 850 pp.

Varela Ramírez, José Segundo(2013[1921]). *Reseña histórica del Valle de Elqui*. Edición actualizada de Héctor Hernán Herrera Vega. La Serena, Fondo de la Cultura del Gobierno Regional de Coquimbo, 143 p.

Vargas Ugarte, Rubén (1971). *Historia general del Perú*. Lima, Editorial Milla Batres.

Vicuña Mackenna, Benjamín (1883). *El libro del cobre y el carbón de piedra en Chile*. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes, 628 pp.

Villalobos, Sergio (1990). *El comercio y la crisis colonial*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 383 pp.

Villalobos, Sergio (2002). *Chile y Perú. La historia que nos une y nos separa 1535-1883*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 278 pp.

VVAA (1990). *Crónicas y relaciones que se refieren al origen y virtudes del Pisco, bebida tradicional y patrimonio del Perú*. Lima, Banco Latino, 135 pp.

Wine Agreement (2002). Chile-European Community Association Agreement. Article 90. Annex V. Disponible en: http://www.sice.oas.org/Trade/chieu_e/anex5.pdf.

Zambrano, G. (2006). «El paisaje y la palabra creadora». En: Pacheco, Carlos; Barrera Linares, Luis; González Stephan, Beatriz (coord.). *Nación y literatura: itinerarios de la palabra escrita en la cultura venezolana*. Caracas, Fundación Bigott, Banesco, Equinoccio, 966 pp.

Zischka, Anton (1940). *La guerra secreta por el algodón*. Buenos Aires, Claridad, 219 pp.

Apéndice I
Inventario de la hacienda *La Torre* (1733)

Archivo Nacional de Santiago de Chile
Fondo Notarios de La Serena, Volumen 30

F: 267

En la ciudad de La Serena en 6 de agosto de1733. Ante mi el maestro de campo don Antonio de Cisterna, alcalde ordinario de dicha ciudad, pareciere ante mí a favor de escribano público ni real por no haberlos en dicha ciudad, Josefa Guerra y el maestro don José de Morales, clérigo presbítero y el capitán don Gabriel de Egaña y testigos. Y doy fe en cuanto puedo que conozco y la dicha doña Josefa Guerra otorgó esta escritura como tutora nombrada de la Real Justicia, y se hizo cargo recibiendo y obligándose como tutora de ellos de dos menores hijos del Maestre de Campo don Juan Cortés y para su manutención recibió dicha estancia de Pique con todos sus aperos y bienes que tocalos dos dichos menores.

Y se obliga aumentarlos y sustentarlos con los frutos de dicha estancia con más el interés de $2.089 que recibían. Y están hechos pesos que están impuestos por escritura otorgada en poder de doña María Rosa de la Carrera, los cuales si en algún tiempo los entregase por no querer correr y pagar el dicho interés, éstas se transfieren y traspasarán con autoridadesde Real Justicia.

Sólo se le agregan los intereses que éstos puedan cobrar por la mantención de dichos menores hasta el cargo que los dichos tengan edad por la administración y partición de la dicha hacienda, esclavos y bienes que les toca a todo lo que se obligó en bastante debida forma la dicha doña Josefa Guerra lo que vive dicho se refiere y necesario la cual dicha escritura otorgó y se obligó en ninguna limitación y con libre general administración y relevación en forma a la firmeza cumplimiento de dicha escritura.

En su virtud a la firmeza de la se obligaron por fiadores del dicho don José de Morales quien obligó su estampa nombrada fray Jorge y casas de la morada de saneamiento de luego que el dicho es y el capitán don /F: 267 v./ Gabriel de Egaña que se obligó *insolidium* con su persona y bienes al saneamiento de los

menores y menoscabo en cuya virtud obligación de mancomun y *insolidum* su persona y bienes habidos y por haber.

Y a dicha se obligó con sus bienes con poderío *insolidum* en forma que las justicias y jueces de Su Majestad de cualesquier parece que sean y en especial a la dichaciudad y a las de las partes donde en virtud de esta escritura fue sometidos fuero de las cuales y de cada una de ellas […] sometieran, y obligaron y renunciaron el suyo propio domicilio y vecindad.

En la ley y de que el actor debe seguir el fuero del [reo] para que a ello le ejecute y aprecie por rigor debido y como por sentencia pasada en autos de cosa juzgada y renunciaron las leyes, fueros y derechos a favor la general que lo prohíbe.

La otorgante no firmó por no saber. A su ruego lo firmó uno de los testigos que presente y lo fueron los maestros de campo don Julio Hurtado de Mendoza, don Miguel de Aguirre y don Fernando de Aguirre, autorizando y ante mí a falta de escribano público real en este papel común falta de sellado. Y los testigos lo firman conmigo. (…)(*firmas*)/F: 268/

Digo yo doña Josefa Guerra que me he hecho cargo y recibido del capitán Juan José Ardiles, la hacienda nombrada *La Torre* que está plantada y edificada en el Valle de Elqui, con todos sus aperos que abajo expreso, en los cuales quedaron por fin y muerte del general don Marcelino Rodríguez Guerrero, y por ser verdad doy éste en 23 de mayo de1733:

Primeramente por 3 barretas; 1 pequeña; una barrena y un martillo pequeños; una hoja pequeña de asierrasin armar; unas bragas de fierro; 2 adoberas de cortar adobes, una grande y otra pequeña; 38 tinajas breadas; 11 tinajas sin brear; 7 enfriaderas; *tres botijas de pisco*; un cajón con un San Antonio; una Santa Rita con su moldura vana; dos estampas de papel; una cuja vieja; una mesita pequeña vieja.

Ítem. Por 5 cañones de sacar aguardiente; 2 fondos de cocido, 1 cocido y 2 de sacar aguardiente; 4 umbrales; una batea vieja grande; 3 candados, 2 de cerrojo y uno de viuda; una zaranda; una azuela de mano pequeña; 4 echunas; 8 pilones en que se guarda borujo; 5 cojedores de uva de cuero; 1 carga de yoles grande de cargar; 6 azadas o azadones de cobre gastados; 1 escoplo de fierro entero / F: 268 v./ 1 perol grande; 1 almud; 1 cuartillo de cobre; 8 mulas con su madrina; 4 aparejos aviados; 2 yuntas de bueyes; 3 yugos con sus [corundas]; 3 cargas de cocidos; 3 hachas buenas;una escopeta larga; 1 mesa grande nueva; 1 banco nuevo; 3 esclavos, Pascual, Mateo y Santiago.

Por 1 bodega con su bodegón de lagar; 1 sala o la casa de vivienda con su alcoba de tablas; una despensa nueva embarrada; una puerta nueva dentro de la sala.

Ítem. Por un patio cerrado de nuevo; un corral de tapias.

Por una viña cercada y la entrada con 11.100 plantas; 4 podaderas, una quebrada y tres buenas; una cosecha de maíz de 3 almudes de semilla; 106 fanegas y 4 almudes de trigo; 8 fanegas de cebada; 1 caballo; 204@de vino; 8 pilones llenos de borujo y +8 tinajas de lo mismo.

Todo lo cual dicho y expresado en este papel y a la dicha doña Josefa Guerra me y hechos cargo y he recibido de dicho capitán Juan José Ardiles, mayordomo de la dicha hacienda por su primera lo firmó por mí y a mi ruego un […] en el dicho día, mes y año arriba expresado. (…)

En la manera dicha recibí en esta ciudad de La Serena /F: 269/ Campo don Alonso Cisternas real de ordinario de dicha ciudad los testigos que quedaron por fin y muerte del capitán don Marcelino Guerrero, tutor que fió de los menores del Maestre de Campo don Juan Cortés, es como sigue: 1 casaca y calzones de carro de oro musgo; 1 chupa de brocato verde nueva;1 casaca de terciopelo fondo musgo; 1 casaca de paño de Castilla negro con sus calzones; 1 casaca de paño azul de Castilla; 1 capote de paño grana de Castilla; 1 par de pistolas; 1 plumaje.

Tomasa, mulata de edad de 28 años a lo que parece. María, mulata de 15 años en la forma dicha. 1 mulatillo de edad de 7 años. Otro dicho de edad de tres años.

Una joya de oro con una esmeralda engastada.

Y para que en todo tiempo conste firme en presencia del dicho señor alcalde ordinario (…) Pasó por mi y ante mí de lo que doy fe en cuanto pudo y es la memoria se acumule con la escritura, inventario de la liquidación que se hizo de los menores hijos de don Juan Cortés se va en administración y tutoría al general don Marcelino Guerrero y por su fallecimiento se pasó dicha tutoría en poder y administración de doña Josefa Guerra, por la cual se convertía para la buena administración de justicia como así se obligó por escritura otorgada (…).

Apéndice II
Productores de vino y aguardiente de uva (norte de Chile 1738-1837)

1. Padrón de 1738

Archivo Nacional, Fondo Real Audiencia. Volumen 666

UBICACIÓN	VITICULTOR	PRODUCCIÓN
Valle de Elqui	Alonso de Barraza	10 a 12 @ de vino
Valle de Elqui	José González Núñez	10 @ de vino
Valle de Elqui	Pedro Álvarez de Escobar	100 @ de vino
-	Ramón Hernández	100 @ de vino
San Miguel, Valle de Elqui	Francisco de Rojas	100 @ de vino
Valle de Elqui	Tomás de Ribera	12 @ de vino
Valle de Elqui	Pedro Coello	12 @ de vino
Valle de Elqui	Diego de Rojas y Pizarro	12 @ de vino
Valle de Elqui	José Barraza	12 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco Solano de Ribera	12 @ de vino
Valle de Elqui	Alonso Meneses	150 @ de vino claro
Valle de Elqui	Pedro Ribera	150 @ de vino claro
Valle de Elqui	Diego de Rojas	150 @ de vino claro
Valle de Elqui	Juan de Ribera y Rojas	16 @ de vino
Valle de Elqui	Juan de Aguilar	16 @ de vino
Valle de Elqui	Juan Roco	20 @ de vino
Valle de Elqui	Ignacio de Ribera	20 @ de vino
Valle de Elqui	Cristóbal Thirado	20 @ de vino
Valle de Elqui	María de Ribera	20 @ de vino
Valle de Guana	Francisco Alfaro y hnos.	20 @ de vino
Valle de Guana	Alejandro del Castillo	20 @ de vino
-	Miguel de Rojas	200 @ de vino
Valle de Guana	Pedro Pizarro	200 @
Valle de Guana	Domingo Matamoros, mayordomo de doña Mariana de Argan	200 @

Valle de Elqui	Vicente Cortés	200 @ de vino
Montegrande	José de Aguirre	200 @ de vino
Valle de Elqui	Marcelo Cortes	22 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco Alday	25 @ de vino
Valle de Elqui	Tomás de Mondaca	25 @ de vino
Valle de Elqui	José de Esquivel y Pizarro	250 @ de vino
Valle de Elqui	Julián de Rivera y Pérez	30 @ de vino
Valle de Elqui	Juan de Robledo	30 @ de vino
Valle de Elqui	Juan Antonio Rodríguez	30 @ de vino
Valle de Elqui	Bernardo de Ribera	30 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco Godoy	30 @ de vino
Valle de Elqui	Lucas de Iglesias	30 @ de vino
Valle de Elqui	Ramón Yáñez	30 @ de vino
Valle de Elqui	Julio de Rojas y Pizarro	30 @ de vino
Valle de Elqui	Fernando de Aguirre	300 @ de vino
-	Maestre de campo José de Vega	300 @ de vino
-	Agustín de Cepeda	300 @ de vino
Valle de Elqui	Julián Henríquez	40 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco de Ribera y Cuevas	40 @ de vino
Valle de Elqui	Diego de Egaña	40 @ de vino
Valle de Elqui	Nicolás de Ribera y Cuevas	40 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco Rodríguez	40 @ de vino
Sotaquí	Cristóbal Pizarro de Arqueros	400 @ de vino
Valle de Guana	Nicolás Castillo	400 @ de vino
-	Cristóbal Callejas	400 @ de vino
Rivadavia	Francisco de Rojas	400 @ de vino
Valle de Elqui	Nolasco Robledo	46 @ de vino
Valle de Elqui	Agustín Lucas de Ribera	50 a 60 @ de vino
-	Gabriel de García	50 @ de vino
Valle de Guatulame	Silverio del Castillo	50 @ de vino
Pachingo	Bernardo Herrera	50 @ de vino
Valle de Guatulame	Lorenzo del Castillo	50 @ de vino
Valle de Elqui	Miguel de Rivera y Cuevas	50 o 60 @ de vino
Valle de Elqui	Juan de Olivares	500 @ de vino claro
Valle de Elqui	(Don Judas) de Murdaca	54 @ de vino
Valle de Elqui	Mateo Molina	6 @ de vino
Valle de Elqui	Gabriel de Riberos	60 @ de vino
Valle de Elqui	Francisco de Ribera y Rojas	60 @ de vino

Valle de Elqui	Tomás Rodríguez	60 @ de vino
Valle de Elqui	Luis de Toro	60 @ de vino
Valle de Elqui	Cristóbal Rodríguez	60 @ de vino
Valle de Elqui	Hilario Cortés	8 a 10 arrobas de vino
Valle de Elqui	Bernardo Carabajal	8 @ de vino
Valle de Elqui	José de Baraona	80 @ de vino
Valle de Elqui	José González Peñalillo	80 @ de vino
Montegrande	Juan Pinto de Escobar	80 @ de vino
Marquesa la Alta (Vicuña)	Miguel de Aguirre Andía Irazabal	300 a 400 @ de vino
Valle de Elqui	Fernando de Varas y Aguirre	300 a 400 @ de vino
Valle de Elqui	Marcos de Ribera	4 @ de aguardiente
Valle de Elqui	José Varaes	1.000 plantas de viña
Valle de Guatulame	José Castillo	1 melga de viña
Valle de Elqui	Juan José Ardiles	3.000 plantas de viña
Andacollo	Jerónimo Miranda	1.000 plantas de viña
Valle de Elqui	Agustín de Ribera	1 viña
Valle de Guatulame	Rodrigo de Vega	1 viña
Valle de Guatulame	Juan Castillo	1 melga de viña
Valle de Elqui	Santiago Irado	800 plantas
-	Marcos Bentura	6.000 plantas
Higuerillas	Petronila Ureta y Carrera	8.000 plantas
Andacollo	Marino Gerardo	2.500 plantas
Tabaquero	Marcos Valdivia	4.000 plantas
Samo Bajo, Andacollo	Francisca Gallardo	3.000 plantas
Valle de Elqui	Miguel Pinto	6.500 plantas
Valle de Guana	Agustín Jofré	52 plantas
Valle de Elqui	Juan José Álvarez	1200 plantas
Andacollo	Diego Miranda Azoguero	600 plantas
Pangue	Francisco de Fuica	8.000 plantas
Limarí	Pedro Cortés	1 viña media perdida

2. Padrón de 1777

Archivo Nacional, Fondo Capitanía General. Volumen 353

VALLE DE COPIAPÓ	
PRODUCTOR	Producción de aguardiente en @
Buenaventura de Mercado	22
Álvaro Ballejo	3
Lorenzo de Larrauna	3
Francisco Ballejo	5
José Ballejo	8
Luis Guerra	8
Marcos Pizarro	2
Juan Páez	2 ½
Rafael Cumplido	0
Miguel Cereceda	0
Bautista Sierralta	14
José Martínez	4
Antonio Fritis	4
Gerónimo Hidalgo	3
Juan Gregorio Moreno	¾
Sgto. Ramón Martínez	4
Juan Díaz	4
María Pérez	0
José Maldonado	0
Miguel Baras	½
Manuel Olmedo	1
Manuel Iglesias	½
Feliz Flores	7
José Poblete	1
Marcelino Julio	0
Ignacio de Elizalde	1
Cap. Julián de la Sierra	12
Lorenzo Pérez	6
Carlos Omenes	2
Antonio Pérez	5
Gregorio Rojas	12
Javier Aguirre	6
Eulario Pinto	10
Juan Manuel de la Cerda	14
José Álvarez	4
Candelaria Varas	1 ½
Nicolás Morales	8
Francisco Monandes	10
Felipe Niño de Cepeda	2
Andrés Vitaris	1
Diego Álvarez	3

VALLE DE HUASCO	
PRODUCTOR	Producción de aguardiente en @
Manuel Aguilar	11
Francisco Zalazar	5
Agustina Torres	10
María Magdalena Iriarte	1 ¼
Tadea Iriarte	3
Francisco Álvarez	4
Judas Tadeo Paredes	19
Francisco Páez	1
Ignacio Guajardo	12
Gerónimo Iriarte	1 ½
Tomás Páez	28
Antonio Torres	1
Basilio de Castro	21
Santiago de la Orden	5
Justo Torres	7
Juan José Cofré	9
Marcelo Godoy	4 ½
Juan de la Orden	4
Agustín Torres	½
VALLE DE ELQUI	
PRODUCTOR	Producción de aguardiente en @
José Meri Blanco	7
José Meri Hernández	6
Juan de Dios Roxas	10
Juan de Dios Miranda	8
Micaela Marin	16
Isabel Meneses	5
Ramón de Rojas	12
Francisco de Recabarren	22
Agustín Callejas	10
Joaquín Álvarez	12
José Guerrero	12
Manuel José Fábrega	23
Manuel Iglesias	16
Juan Agustín Aracaiaga	5
Manuel Roco	4
Justo Rodríguez	6
Ignacio Montenegro	6
Carlos Arabia	2 ½
Francisco Ribera	3
Antonio Mondaca	4
Ramón Gálvez	4
Francisco Rodríguez	10
Antonio Díaz	2
Santiago de Munizaga	2

Juan Barahona	5
Eusebio Rodríguez	9
Tomás Barahona	9
José de Rivera	6
Diego Egaña	10
Felipe Rojas	5
Bartolo Medrañez	4
Juan Rodríguez	6
Francisco Romero	6
Miguel Ribera	10
Gregorio Rodríguez	6
Juan García	7
Pedro de Iglesias	3
Gregoria Ribera	3
Clara Garín	3
Feliciano Riberos	5
Ramón Riberos	2
Antonio Rodríguez	4
Ignacio Ribera	4
Pedro Pinto	8
Pedro Toro	8
Francisco Barra de Ribera	6
Juan Manuel Ortiz	4
Manuel de la Ribera	4
Isidro Molina	4
Ignacio Ribera	6
Manuel Ribera	6
Cipriano González	2
Mateo Roxas	1 ½
Petrona Cortéz	2
Marcelo Cortéz	3
José Barraza	10
Julián Arqueros	7
Bartolo Mogollón	½
José de Bega	12
Manuel Pinto	4
Juan Ramón Pinto	8
Antonio Rodríguez y Zepeda	7
Juan Gregorio Cortez	14
Juan Núñez	1 ½
Gregorio Huerta	4
Francisco Godoy	7
Andrea Meneses	4
José Durán	10
Manuel Castillo	12
Antonio Cepeda	16
Matías Peralta	4
José Ortiz	14
Juan Barraza	10

Carlos Ribera	3
Bartolomé Tirado	1 ½
Juan de Ribera y Cuevas	2
Florentín Díaz	10
Vicente de la Ribera	7
Juan Gabriel Barraza	3
Isabel Robledo	4
José de Bega	3
Eusebio Arqueros	8
Miguel Pinto	4
Jacinto Pinto	3
Andrés Rojas	4
Antonio Díaz	0
Antonio Ortiz	8
Bernardo Aguirre	8
Nicolás Olgui	3
Juan Bravo	2
Antonio Riberos	1 ½
Miguel Ardiles	2
Lorenzo Cortés	4
Simón González	1
Nicolás Rojas	8
Juan de Olivares	20
José González	6
Tiburcio Pinto	4
Ignacio Pinto	4
Esteban de la Ribera	8
Tomás Mondaca	8
Juan Antonio Rodríguez	8
Gregorio Díaz	1
Francisco Gutiérrez	3
María de los Santos Rodríguez	4
Petronila Pinto	3
Isidro Araya	6
Francisco de la Ribera	10 ½
Santiago Rojas	3 ½
Magdalena Alday	2 ½
Juan Barraza	8
Isidora Olivares	4
Nicolás de la Ribera	8
Miguel Toro	6
Francisco Espíndola	10
Gregorio Riberos	1
Pedro de Ribera	3
Agustina Amriquez	1 ½
Isabel Pinto	5
Alexo Roxas	3 ½
Juan Ardiles	2
Juan Rojas	3

Ignacio Olivares	3
Antonio González	5
Marcos Robledo	2 ½
José Meneses	1 ½
Manuel Barraza	1
Antonio Alday	9
Catalina Ribera	1
Francisco Ribera	3
María del Carmen Cortéz	1 ½
Bartolomé Yáñez	4
Marcelo Cortéz	3
Ambrosio Yáñez	5
José Pinto	1 ½
Lucas de Iglesias	9
Francisco Barra Ribera	2 ½
Ignacio Álvarez	5
Juan Pinto	4
Diego de Rojas	1 ½
José González	2
Antonio Arcaiaga	6
Bartolomé Rodríguez	1
Jacinto Iribarren	13
Feliciano Rojas	1
Julián Henríquez	3
Maestre de campo José Gabiño	6
M. de campo José Javier Gabiño	11
M. de campo Miguel Aguirre	3
VALLE DE LIMARÍ	
PRODUCTOR	Producción de aguardiente en @
José de Recabarren	12
José Gerardo	12
Silvestre Gerardo	2
José Valdivia	10
Ramón Díaz	½
Ambrosio Galleguillos	10
Gral. Francisco GarcíaAbello	5
Tomás Ribera	8
Pablo Gonzales de Zeballos	3
Pedro Egaña	6
Pedro Torreblanca	14
Felipe Maznata Ramírez	6
Juan Ignacio Darigrande	9
Pascual Neira	4 ½
Bernardo Navarrete	10
Julián Godoy	1
Juan Francisco Carbajal	0
Andrés Araya	1
Lorenza Gerardo	4

Julián Alanis	¾
León Castillo	½
José Antonio Jorquera	5
Lorenzo Bravo	6
Juan del Castillo	3 ¼
José del Castillo	4
Juan Morales	0
Lorenza Reñe	1 ½
Antonia Billegas	0
Francisco Álvarez	¼
María de los Santos Granizo	1 ½
Gregoria Palacios	0
Valentín del Castillo	1
Julián el Castillo	3
Julián Alanis	1 ½
Miguel Argandoña	2
Tadeo Lagunas	4
Laureano Ahumada	6
Juan Nicanor Baras	5
Antonia Rojas	3
Carlos Xiles	4
Francisco Castillo	4

3. Padrón del Huasco 1812

Archivo Nacional, Fondo Capitanía General. Volumen 353

PRODUCTOR	Producción de aguardiente en @	Producción de vino en @
Luis Borcosque	18	6
Isidora Rodríguez	-	12
Rosa Orden	1	60
Feliciana Rodríguez	0	8
Mercedes Blanco	1	40
Marcelo Godoy	1	60
Gerónimo Idiarte	1	14
Juan Zalazar	4	40
Juana Beliz	9	15
Valentín Aguilar	1	12
Norberto Espinoza	0	3
José Balados	1	40
Blas Cofré	0	24
Cruz Cofré	0	21
Judas Paredes	20	303
Francisco Corbalán	2	32
Mateo Paes	10	50
Benito Mambrán	5	80
Carlos Araya	0	12
Justo Torres	10	200
Feliciano Brisuela	0	5
Martín Paredes	0	4
Fermín Ardiles	0	18
Francisco Torres	0	12
Miguel Mondaca	2	45
Lorenzo Paes	2	16
Manuel Muñoz	2	45
Julián Osandón	0	20
Nicolás Godoy	0	12
Manuel Herrera	0	20
Rafael González	1	15
Pedro Zalazar	4	50
Marcelino Aguilar	-	18
Anastacio Varas	-	3
Antonio Rodríguez	-	5
Paulino Bravo	-	4
María Torres	-	3
Juan Antonio Ballejo	-	8
Cicilio Gallo	8	140
Juan Cortéz	14	150
José Antonio Zabala	14	15
Martín Escobar	-	14
Nicolás Páez	3	80

4. Censo vitícola-ganadero 1832

Dirección General de Estadística. Volumen 3

ANDACOLLO		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA cepas
Hijuela	Santiago Miranda	200
Hijuela	Manuel Rojas	200
Hijuela	Andrés Callejas	2.300
Hijuela	Santiago Galleguillos	200
Hijuela	Calistro Lión	100
Hijuela	Francisco Hurtado	50
Hijuela	Vicente Miranda	500
Launilla	Martín Galleguillos	7.000
Algorrobo	Pedro Pacheco	500
Hijuela	Francisco Gerardo	250
Hacienda	Javier Valdivia	3.000
Pangue	Domingo Solar	14.000
Tabaquero	Aranzaza Valdivia	8.000
Sitio	José Alfaro	100
Sitio	Francisco Callejas	50
Sitio	Tomasa Peralta	50
Sitio	Carmen y Mercedes Cortés	50
Sitio	Francisca Fontalva	50
Higuerillas	José Agustín Barros	4.000
CARÉN		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
	Manuel Montero	1.500
	Antonio Contreras	50
	Amador Campusano	600
	Manuel Luque	100
	María Irígoyea	3.000
	Cicilia Cofré	100
	Bartola López	50
	Mercedes Rojas	30
	Rosario Godoy	100
	José Antonio Godoy	40
	Manuel Iribarren	3.000
	Ramón Jorquera y hnos.	80
	Ignacia Cortés	200
	Isidro Castillo	80
	Isidro Idiarte	50
	Francisco Castillo	50
	Juan de Dios Palacio	150
	Cristóbal Aranda	60

	Carmen Rivera	100
	José Aguirre	50
	Josefa Lagunas	40
	Juan Fernández	120
	Ignacio Alanis	120
	Rosaria Araya	100
Panguecillo	Pedro J. Laferte	2.050
	Gaspar Peñafiel	500
	Rosario Araya	20
	Máximo Shee	500
	Ramón Actaburiga	800
	Lorenzo Callador	1.500
	Francisca Nazca	50
	Bernardino Montenegro	500
	Vicente Hernández	600
	Juan Antonio Larrondo	730
	Florentino Flores	200
	Leando Flores	100
	José Antonio Actaburiga	800
	Pedro A. de Toledo	6.300
	José Barela	4.000
	Tomasa Navarrete	1.500
	Gaspar Peñafiel	1.500
Rapel	Pedro Masnata y hnos.	1500
SOTAQUí		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Sotaquí	Mariano Aristía	4.000
Guallillinga	Francisco Cabezas	5.000
Tamelema	Manuel Antonio González	6.000
Malpaso	Mercedes Ceballos	4.000
Monte Patria	Francisco Pizarro	1.800
	Pablo Ceballos	1.800
	Clara Ceballos	1.800
	Rosa Ceballos	1.800
	Bernarda Ceballos	1.800
Pomio	Josefa Osandón	8.000
Pumtilla	Los SS Darrignades	4.000
Chañaral	Job. Francisco Aguirre	5.000
Tamelema	Cristóbal Cabrera	500
	Fernando Marín	600
Sotaquí	Francisco Castillo	200
	Miguel Barra	200

Guatulame	Francisco Galleguillos	23
	Pascual Oyarse	40
	Juan de Dios Villalobos	12
	Bartolo Peñalillo	8
	Carmen Martines	10
	Eugenio Contreras	50
	Merecedes Peña	50
	Feliciana Peña	15
	Juan José Castillo	15
	José Antonio Castillo	15
	Andrea Castillo	15
	Manuel Alfaro	100
	Domicio Fuentes	50
	Fernando Larrondo	60
	Carmen Plaza	200
	Juan Antonio Cortés	100
	Juan Giles	8
	Celestino Rojas	18
	Justo Castillo	8
	Francisco Castillo	12
	Clara Masuela	50
	Juana Rosas	100
	Damiana Carvajal	100
	José Antonio Carvajal	130
	Manuela Laferte	20
	Francisco Castillo	18
	Tadea Cortés	100
OVALLE		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
La Torre	Antonia Campos	4.500
Limarí	Juan Guerrero	16.000
Hijuela	Domingo Opazo	1.500
CUTÚN		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Marqueza Baja	Ramón Varela	4.000
BARRAZA		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
	Antonio Miler	500
	Mariano Rodríguez	7.000
COMBARBALÁ		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Valle Hermoso y Ramada	Jacinto Varga	14.000

Quintal	Miguel Vivanco	50
	Martín Santos	30
Liguas	Bonifacio Araya	800
	Blaz Argandoña	500
	Maximiliano Cuevas	25
	Manuel Irribaren	25
	Roque Araya	100
	Margarita Olivares	60
	Pascual Olivares	30
La Ligua en las Puntas	Segundo Tapia	25
Ramadilla	José Acevedo	50
	José Loza	12
	José Gallardo	50
	Clara Molina	200
Chañaral Alto	José María del Solar	3.000
	María Alfaro	19
	Bruno Humanzon	6.000
	Magdalena Montenegro	200
	Lorenzo Moraleda	200
	Silvestre Pizarro	30
	Pablo Pizarro	30
	Bernardo Pizarro	30
	María Pizarro	30
	Juan Álvarez	3 parrones
	Rosario Morales	10
Cogoti	Trinidad Recabarren	20.000
	Santiago Varas	5.000
	Miguel Varas	10.000
	José Antonio Varas	14.000
	Manuel Varas	2.500
	Carmen Arias	1.000
	Juana Gallardo	50
SAN RAFAEL DE ROSAS		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Illapel	José Miguel Irarrázaval	4.000
Chacras	Rosa Pizarro	2.500
	Dolores Cruz	400
CHOAPA		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Cuchiní	Juan José Chavarría	800
Chellepín	Casa de Espositos	25.000
ELQUI		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA

Montegrande	María Antonia Pinto	3.000
	Antonio Pinto	400
	Manuela Durán	300
	Juan Pinto	300
	Francisco Pinto	5.500
	Santos Rivera	300
	Estefanía Pinto	300
	José Irribarren	1.500
	Francisca Morales	3.000
	Manuel Antonio Iglesia	4.000
	Juana Pinto	2.500
	Isidora Suárez	100
	José Iglesias y hnos.	300
	Rosalía Cortés	300
	Tránsito Cuevas	150
	Bartola Cortés	400
	Miguel Urrutia	300
	José de la Cruz Pinto	300
	María Juliana Rodríguez	18.000
	Pedro Pinto	400
	Manuel Rodríguez	2.000
	Pedro Peralta	1.500
	Juan Cortés	100
	Manuel Cortés	500
	Isabel Cortés	200
	Marco Cortés	6.000
	Felipe Cortés	500
	Luisa Durán	3.000
	Mariano Pinto	100
	Andrea Pinto	10.000
	Bernardo Pinto	3.000
	Carmen Alcayaga	250
	Hnos. de Andrés Rosas	2.500
	Pedro José Pinto	500
	Gerundio Rosas	300
	Ignacio Valenzuela	300
	Antonio Molina	200
	Ramón Mondaca	300
	José Manuel Rosas	100
	Antonio Iglesias	10.000
	Lucas Iglesias	20.000

Paihuano	Remigio Velazco	5.000
	Francisco de las Peñas	5.000
	José María Rodríguez	2.500
	Teodoro Rodríguez	1.000
	Feliciano Rodríguez	3.500
	Justo Rosas	200
	María del Tránsito Barrera	1.600
	Dionicio Rosas	1.600
	Mariano Rosas	1.600
Paihuano	Nolberto Peralta	200
	José María Peralta	2.500
	María del Tránsito Peralta	200
	María del Carmen Cortés	2.500
	Bartolo Peralta	200
	Agustín Aguirre	10.000
	José Javier Aguirre	3.000
	Manuel Antonio Aguirre	6.000
	Pedro Nolasco Chorroco	9.000
	Josefa Rinaldo	5.000
	María del Tránsito Loza	8.000
	Bernardo Solar	8.000
	Mariano Rodríguez	1.000
	Anacleto Rodríguez	2.000
	José Manuel Aguirre	6.000
	José Cisterna	10.000
	José Domingo Chorroco	3.000
	Josefa Callefal	3.000
Rivadavia	Silverio Rodríguez	500
	Facto Aguirre	3.000
	Nicolás Aguirre	450
	Pablo José Aguirre	3.000
	Bartolo Aguirre	500
	Carlos Aguirre	150
	José María Rosas	6.000
	Florentino González	7.000
	Juan del Carmen Rivera	3.800
	Manuela Rodríguez	1.000
	José María Robledo	2.000
	Juan Antonio Rodríguez	3.000
	Isidro González	1.000
	Tomás Rodríguez	1.800
	Rosa Cortés	2.000
	Joaquín Rodríguez	3.000
	Manuela Segunda Rodríguez	2.000
	Juana Rodríguez	2.000

Rivadavia	José Carmona	4.000
	Germán Geraldo	1.100
	Manuela Mercado	9.000
	Josefa Reinaldo	2.000
	Calisto Arqueros	500
	Domingo Azúa	500
	Feliciano Vega	100
	Juan Ignacio Cortés	6.000
	Mariano Rodríguez	2.000
	Mariana Vega	2.000
	José Félix Vega	7.000
	Antonio Rosas	200
	José Muñoz	500
	Agustina Callejas	10.000
	Simón Iglesias	6.000
Diaguitas	Rosario Rivera	3.000
	Pedro Antonio Rodríguez	800
	Simón Aguirre	700
	Mercedes Aguirre	600
	Bartolina Aguirre	600
	Juan de la Cruz Alday	2.500
	Manuel Huerta	1.500
	Tomás Rosas	1.000
	José Pío Callejas	400
	Nicolás Callejas	800
	Vicente Pinto	1.000
	Eusebio Durán	1.200
	Pablo Contreras	1.000
	Manuela Alday	1.400
	Silveria Toro	200
	Hermenegildo Toro	1.000
	José Díaz Balmayor	1.000
	Manuela González	200
	Gertrudis Zúñiga	1.300
	Fabián Rivera	500
	Juan Antonio Ortíz	3.500
	Juan Robledo	1.000
	Miguel Toro	500
	Mariano Taborga	400
	José Antonio Taborga	800
	Josefa Taborga	1.000
	Pedro Taborga	900
	Francisco Javier Toro	3.600
	Gertrudis Bolados	400
	Manuel Munizaga	2.000
	Francisco Tirado	300

Diaguitas	Antonio Palma	300
	Domingo Arqueros	4.000
	José Esteban Osandón	600
	Francisco Borja Osandón	600
	Manuel Álvarez	500
	Pedro Arqueros	300
	Benito Romero	800
	León Acevedo	600
	Dolores Cortés	200
	Antonio Rosas	1.100
	Petronila Álvarez	1.700
	Lauriano Álvarez	3.500
	Tadeo Alcayaga	400
	Antonio González	3.000
	José Tomás Ligües	2.500
	José Díaz Balmayor	1.300
	Marcelino Barraza	600
	Juan Antonio Rodríguez	500
	Pedro Cortés	1.500
	Estefanía Cortés	1.800
	Ildefonso Rivera	1.200
	Nicolás Olivares	4.000
	Rita Gallardo	2.000
	Francisco Javier Vargas	300
	Javier Garay	400
	Carmen Rivera	400
	Nicolás Rosas	6.000
	Agustina Barahona	1.500
	Nicolás Rosas	800
	Tomás Araya	400
	Pedro José Toro	600
	José María Rosas	10.000
	Antonia Espíndola	400
	Antonia Nieto	300
	Clemente Bonilla	400
	Mercedes Díaz	100
	José María Calderón	400
	Juan Antonio Ortíz	2.500
	Francisco Ortíz	500
	Josefa Ortíz	2.000
	María del Tránsito Ortíz	2.000
	Ventura Fabrega	2.000

San Isidro	Pedro Rodríguez	2.000
	Manuel Godoy	400
	Francisca Morales	8.000
	Francisca Cepeda	9.000
	Rosario Huerta	300
	Antonia Montenegro	100
	Martín Otarola	1.000
	Mariano Hernández	9.000
	Francisco Molina	1.500
	Juan Molina	1.500
	Simón Cortés	2.000
	Tadeo Ortiz	4.000
	Juan de Dios Larriqueta	500
	Joaquín Alvares	1.500
	Domingo Molina	1.500
	Antonio Rojas	1.000
	Jacinto Ave de la Torre	500
	Juan León Rivera	300
	Manuel Munizaga	400
	Nicolás Iglesias	1.500
	Mariano Pinto	800
	Rosario Iglesias	2.000
	Sebastián Pinto	1.500
	Eusebio Pinto	500
	José María Rojas	3.000
	Baltazar Sagues	2.000
	Rafael Morán	800
	Andrés Egaña	800
	Mariano Egaña	2.000
	Nolasco Dugod	300
	Magdalena Rodríguez	500
	Tadeo Alcayaga	250
Marquesa	Vicente Miranda	8.000
	de los SS Aguirre	9.500
	Vicente Mercado	9.000
	Fernando de la Rivera	6.500
	Josefa Castillo	1.200
	José Ignacio Miranda	2.000
	José López García	225

San Isidro	Dolores Rivera	400
	Francisco Rivera	400
	José Antonio Rivera	3.000
	Mariano Meri (previstero)	500
	Antonio Cuevas	300
	Manuel Antonio Araya	600
	Miguel Mondaca	200
	Hermenegildo Baravia	800
	Juan José Ortíz	400
	Tomás Rojas	500
	Domingo Chaporro	200
	Trinidad y Felipa Mercado	35.000
	Antonio Alcayaga	500
	Justo Fábregas	500
	Antonio Carmona	4.500
	Manuel Alerce	2.000
	José Primero Alcayaga	1.000
	Juan Luis Rojas	2.000
	Santiago Iglesias (finado)	1.000
	José María Marín	200
	Antonio Meléndez	1.000
Tambo	Tránsito Durán	8.500
	Pedro Aguirre	18.600
	SS Meris	9.000
	Ambrosio Contreras	300
	Francisca Cepeda	5.200
	José Antonio Peralta	1.100
	Manuel Rivera	1.000
	Justo Rivera	400
	Isidora Rivera	400
	Escolástica Rivera	200
	Luis González	3.000
Gualliguaica	Ildefonso González	300
	José Segundo y Antonio Alcayaga	8.000
	Pedro Barrios y hnos. políticos	8.000
	Nicolás Cisternas	7.500
	Nicolás Mercado	9.000
	Santos Díaz	100
	Manuel Antonio Sagues	300
	Francisca Javiera Roco	800
	Gregorio Rivera	500
SANTA ROSA DE FREIRINA		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑAS
Hijuela	Josefa Zavala	300
Finca	José María Rojas	1.000
Chacra Estan	SS Osandones	200

VALLENAR		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑAS
Vallenar 3	José María Rodríguez y Cía.	5.500
Vallenar 1	SS Corteses	200
	Nicolás Orquieta	700
	Mateo Páez	200
	Juan Aencio Madriaga	200
	Juan de Dios Ocaranza	300
	Nicolás Ahumada	700
	José Antonio Zavala	6.000
	Juan Pérez	500
Horcón Quemado	Francisca Véliz	1.500
	Martina Avalos	700
	Santiago Páez	150
	Lorenzo Páez	150
	Eusebio Páez	200
	Viviana Páez	1.500
	Rafael Avalos	1.000
	José Gómez	50
	Antonio Godoy	300
	Marcelino Díaz	1.500
	José Segundo Avalos	50
	Juan Leyton	1.000
	Agustín Avilés	500
	Lorenzo Avalos	500
	Bernardo Avalos	500
	Gregorio Morales	800
Las Juntas	Agustín Quezada	300
	Eusebio Mondaca	350
	Feliciano Rodríguez	50
	Bernarda Rodríguez	400
	Julián Ordenes	100
	Antonia Borcosque	300
	Isidora Rodríguez	350
	Ignacio Mandiola	5.000
	Cecilio Gallo	1.800
	Blaz Varas	200
	Bonifacio Ordenes	45
	Diego Borcosque	2.000
	Casimiro Jordán	600
	Catalina Tirados	200
	Narciso González	150

Río del Carmen	Pedro José Aravena	7.000
	Rafael Páez	200
	Marcos Contreras	200
	Rafael González	200
	Benedicto Sepúlveda	600
	Nicolás Martines	300
	Culumbina Herrera	200
	Carlos Braydy	180
	Esteban Alvares	250
La Vuelta	Juan Antonio Vallejos	200
	Josefa Mondaca	160
	Carmen Mondaca	113
	Eusebio Mondaca	140
	Manuela Paredes	172
	Josefa Tapia	170
	Blaz Cofré	780
	Gregorio Bolados	180
	Remigio Bolados	180
	Bernardo Bolados	180
	Cayetano Bolados	180
	Petrona Bolados	180
	Tránsito Bolados	180
	Manuela Bolados	180
	María Bolados	180
	Gregorio Cruz	1.000
	Antonia Vitares	1.000
	Manuel Paderes	600
	Domingo Torres	580
	José Pino Torres	580
	Manuel Torres	580
	José Tomás Páez	3.000
	Francisco Cruz	3.040
	Juan Flores	500
	Mateo Páez	300
	José Bravo	1.700
	Manuel Godoy	2.900
	María Esvarbes	400
	José Toro	600
	Felipe Mondaca	330
Río Naturales	Lorenzo Iriarte	60
	Ramón Campillay	30
	Santiago Santibáñez	40
	Dionicio Olmedo	40
	Esteban Seriche	300
	Leandro Godoy	200
	Eugenio Delgado	100

Río Naturales	Ventura Núñez	12
	Fernando Trigos	2
	Joaquín Trigos	25
	Antonio Villegas	6
	Narciso Delgado	100
	Silverio Payauta	100
	José Delgado	200
	Ramona Trigos	10
	Simón Campillay	50
	Lázaro Campillay	20
	Blaz Aviles	10
	Gerarldo Campillay	40
	Saturnino Cayo	12
	Manuel Herrera	21
	Pedro Cepeda	30
	Pedro Nolasco Martínez	3.000
	José María Quebedo	200
	Martín Escobar	600
COPIAPÓ		
PREDIO	Dueños	VIÑA
Amolana	Tadeo de la Torre	240
Potrero Grande	Ramón de la Torre	600
	Juan José Avello	96
	Meliton Barrera	1.500
	Josefa de la Torre	3.500
	Diego de la Torre	700
Palo Blanco	Juan Lorenzo Sierralta	2.000
Pacheta	Julián Patiño	80
Puerta	Asoc. de minas «La Chilena»	1.000
Nantoco	Asoc. de minas «La Chilena»	5.000
	Francisco Ignacio Ossa	119
Malpaso	Asoc. de minas «La Chilena»	800
	Pedro Araya	600
	Juana Julio	600
	Hnos. de Gregora Araya	600
	Martina Niño de Cepeda	1.000
	Miguel Godoy	100
Cobre	Hnos. de Isabel Almeida	2.000
Tierra Amarilla	Pascual Vallejos	200
	Manuela Osandón	100
	Antonia Pérez	100
	Pascual Peralta	50
	Domo Espos	200
	Manuel Pinto	200
	Adrián Mandiola	2.600
Punta Negra	Hnos. de Fernando Mercado	6.000

Viñita	Francisca Sierralta	2.000
	Juan Sierralta	2.000
Pizarro	Hnos. de Manuela Sierra	2.000
Viña del Cerro	Diego de la Torre	2.500
Viña Grande	Josefa Herrera	7.000
La Casa	Antonio Quezada	1.000
Chimba	María Antonia Castillo	500
	Josefa (Irtarci)	1.000
	Antonio Quezada	2.500
	Pedro Eliralde	1.000
	Javiera Vallejos	3.000
	Nicolasa Leyton	500
	Miguel Sierra	1.500
	Andrés Vallejos	500
	Mariano Vallejos	1.000
	Nicolás Varas	2.000
	Martín (Riola)	500
	Francisca Sierralta	400
	José Ramón Ossa	4.000
	Agustina Guerra	2.000
	José Arenas	1.000
	Miguel Gallo	3.500
	Santiago Segundo Escuti	2.000
	Ángela Guerra	3.000
	Dionicio Torrejón	500
	Petronila García	1.500
Bodega	José Antonio Erizalde	1.000
	Rita Cumplido	850
Chamonate	José Montt	14.000

5. Censo vitícola-ganadero 1837

Dirección General de Estadística. Volumen 3

ANDACOLLO		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA cepas
Hijuela	Santiago Miranda	200
Serón	Manuel Rojas	200
	Andrés Callejas	2.300
Malpaso	Santiago Galleguillos	200
San Pedro	Juan Rivera Gallegillos	100
Samo Alto	Francisco Hurtado	50
	Vicente Miranda	500
Hacienda	Javier Valdivia	3.000
Pangue	Domingo Solar	14.000
Tabaquero	Javier Valdivia	8.000
Higuerillas	Agustín Barros	4.000
CARÉN		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Carén	Manuel Montero	1.500
	Antonio Contreras	50
	Amador Campusano	600
	Manuel Luque	100
	María Irigoyen	3.000
	Cecilia Cofré	100
	José Aguirre y Cía.	3.000
	Ignacio Cortés	200
	Carmen Rivera	100
	Juan Faudes	120
	Ignacio Alanís	120
	Pedro Laferte	2.050
	Gaspar Peñafiel	500
	Máximo Sha	500
	Ramón Astauruaga	800
	Lorenzo Collados	1.100
	Bernardo Montero	500
	Vicente Hernández	600
	Juan Antonio Larrondo	730
	Florentino Flores	200
Carén	Leandro Flores	100
Carén	José Antonio Astauruaga	800
Juntas	Ramón Suares	6.300
Cerrillos	José Varela	4.000
Panguesillo	Gaspar Peñafiel	1.500

Rapel	Pedro Marnata	300
	Mariano Marnata	300
	José María Marnata	300
	José Ignacio Cabala	300
	José Antonio Cordero	300
Panguesillo	Tomasa Navarrete	1.500
SOTAQUÍ		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Sotaquí	Mariano Aristía	4.000
Guallillinga	Tomás Urmeneta	5.000
Sameluera	Mariano Aristía	7.000
Malpaso	Mercedes Ceballos	4.000
Monte Patria	José Francisco Pizarro	1.800
	Pablo Ceballos	1.800
	Clara Ceballos	1.800
	Rosa Ceballos	1.800
	Bernarda Ceballos	1.200
	Josefa Osandón	800
Puntilla	Los Daregrandes	4.000
Chañaral	Job. Francisco Aguirre	5.000
Sameluera	Cristóbal Cabreda	500
	Fernando Marín	600
OVALLE		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
La Torre	Antonia Campos	4.500
Limarí	Juan Antonio Guerrero	16.000
La Torre	Domingo Opazo	1.500
BARRAZA		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Boca de Salala	José Antonio Miles	500
Chimba	Mariano Rodríguez	7.000
COMBARBALÁ		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Cogoti	Santiago Varas	4.000
	Romualdo Varas	20.000
	Miguel Varas	10.000
	José Antonio Varas	14.000
	Josefa Solar	2.500
	Carmen Arias	1.000
	Bartolo Alfaro	100
Chañaral Alto	José María del Solar	3.000
	María Alfaro	19
	Bruno Umansón	6.000
	Magdalena Montenegro	200
	Lorenzo Moralera	200

Valle Hermoso y Ramadilla	Jacinto Vargas	14.000
Quintal	Miguel Vivancos	50
	Martín Santos	30
Ligua	Bonifacio Araya	800
	Joaquín Castellano	500
	Ramón Iriarte	25
	Roque Araya	100
Ramadilla	José Acevedo	150
	José Antonio Gallardo	50
	Clara Molina	200
ELQUI		
PREDIO	DUEÑOS	VIÑA
Monte Grande	Lucas Ilario Iglesias	20.000
	Antonio Pinto	400
	Francisco Pinto	5.500
	María Antonia Pinto	3.000
	Manuela Durán	300
	Hnos. de José Irrivarren	1.500
	Francisca Morales	3.000
	Juana Iglesias	4.000
	Juana Pinto	2.500
	Rosa Cortés	300
	Bartolo Cortés	400
	Francisco Varas	12.000
	Ramón Torres	1.500
	Pedro Pinto	400
	Manuel Rodríguez	4.000
	Pedro Peralta	1.500
	Manuel Cortés	500
	Isabel Cortés	200
Monte Grande	Mateo Cortés	600
	Felipe Cortés	500
	Luisa Durán	3000
	Andrea Pinto	10.000
	Bernardo Pinto	3.000
	Hnos. de Andrés Rojas	2.500
	Pedro José Pinto	500
	Antonio Molina	200
	José Manuel Rojas	100
	Antonia Iglesias	10.000

Paihuano	Francisco de la Peña	30.000
	Manuel Rodríguez	500
	Feliciano Rodríguez	8.200
	Justo Rojas	200
	Dionicio Rojas	1.000
	María del Tránsito Barraza	800
	Mariano Rojas	1.800
	Andrés Peralta	200
	José María Peralta	3.500
	María del Carmen Cortés	2.800
	María del Tránsito Peralta	1.500
	Bartolomé Peralta	400
	Testamentaria de Agustín Aguirre	10.000
	José Gabriel Aguirre	4.000
	Manuel Antonio Aguirre	6.000
	Pedro Nolasco Chorroco	9.000
	Josefa Reinaldo	7.000
	María del Tránsito Loza	8.000
	Mariano Rodríguez	1.000
	Anacleto Rodríguez	2.000
	Manuel Antonio Saguez	6.000
	José Manuel Aguirre	6.000
	Testamentaria de José Cisternas	12.000
	José Domingo Chorroco	4.000
	Josefa Callejas	3.000
Rivadavia	Antonino González	2.000
	Francisco Javier Toro	1.300
	Silverio Rodríguez	600
	Nicolás Aguirre	400
	Pablo José Aguirre	3.500
	Bartolomé Aguirre	600
	Carlos Aguirre	200
	José María Rojas	5.000
	Florentín González	7.000
	Juan del Carmen Rivera	3.800
	Manuela Rodríguez	1.000
	José María Robledo	2.000
	Sipriano Rodríguez	2.500
	Isidro González	1.000
	Tomás Rodríguez	800
	Rosa Cortés	800
	Joaquín Rodríguez	3.500
	Manuela Segunda Rodríguez	3.000
	Juana Rodríguez	800

Rivadavia	José Carmona	500
	German Geraldo	1.400
	Manuela Mercado	9.000
	Calisto Arqueros	500
	Vicente Rodríguez	2.000
	Domingo Urzúa	400
	Joaquín Ignacio Cortés	6.100
	Mariano Rodríguez	2.000
	Mariana Vega	2.000
	Viuda de José Felix Vega	7.000
	Ramón y Manuel Cisterna	14.000
Diaguitas	Simón Iglesias	6.000
	Rosario Riveras	3.000
	Pedro Antonio Aguirre	800
	Simón Aguirre	400
	Mercedes Aguirre	600
	Bartolomé Aguirre	600
	Joaquín de la Cruz Alday	2.500
	Manuel Huerta	1.500
	Tomás Rojas	1.500
	José Pío Callejas	400
	Nicolás Callejas	1.000
	Vicente Pinto	800
	Ausebio Durán	1.000
	Pablo Contreras	1.000
	Manuel Alday	1.000
	Hermenegildo Toro	2.000
	Joaquín Antonio Ortiz	3.600
	Juan Robledo	700
	Mariano Taborda	800
	José Antonio Taborda	1.000
	José Ramón Ugalde	1.300
	Pedro Antonio Taborda	1.300
	Gertrudis Volado	400
	Manuel Munizaga	2.000
	Dominga Arqueros	3.000
	José Esteban Osandón	400
	Francisco Borja Osandón	100
	Manuel Alvares	500
	Benito Romero	400
	León Acevedo	600
	Antonio Rojas	500
	Petronila Alvares	400
	Laureano Alvares	2.500
	José María Rojas	8.000
	Tadeo Alcayaga	400

Diaguitas	José Díaz Balmayor	1.000
	Marcelino Barraza	700
	Juan Antonio Rodríguez	200
	Pedro Cortés	9.000
	Estefanía Cortés	1.900
	Ildefonso Rivera	1.300
	Nicolás Olivares	4.000
	Rita Gallardo	2.000
	Carmen Rivera	300
	Hnos. de Nicolás Rojas	3.000
	José del Rosario Rojas	500
	Tomás Araya	600
	Juan de Dios Vergara	350
	José María Rojas	3.000
	Juan Antonio Ortiz	1.500
	Francisco Ortiz	500
	Josefa Ortiz	3.000
	María del Tránsito Ortiz	3.000
	Ventura Fabrega	3.000
San Isidro	Pedro Saguez	1.000
	Celestino Saguez	1.000
	Tomás Saguez	3.000
	Pedro Rodríguez	2.000
	Manuel Godoy	300
	Francisca Morales	8.000
	Francisca Cepeda	9.000
	Rosario Huerta	300
	Martín Otarola	500
	Mariano Hernández	9.000
	Francisco Molina	1.500
	Simón Cortés	2.000
	Juan Molina	1.500
	Tadeo Ortiz	3.000
	Juan de Dios Sarricueta	300
	Joaquín Alvares	1.500
	Domingo Molina	1.500
	Antonio Rojas	1.000
	Jacinto Abel de la Torre	500
	Juan León Rivera	300
	Manuel Munizaga	400
	José Antonio Rivera	300
	Manuel Antonio Arraya	300
	Hermengildo Varona	800
	Juan José Ortiz	400
	Tomás Rojas	500
	Trinidad y Felipa Mercado	35.000

San Isidro	Antonio Alcayaga	500
	Antonio Carmona	4.500
	Manuel Atiencio	2.000
	José Primero Alcayaga	1.000
	Juan Luis Rojas	2.000
	Rosario Iglesia	4.000
	Antonio Meléndez	1.000
	Nicolás Iglesias	1.500
	Mariano Pinto	800
	Sebastián Pinto	1.500
	Eusebio Pinto	500
	Baltazar Saguez	200
	Rafael Morán	800
	Andrés Egaña	800
	Mariano Egaña	2.000
	Mariano Alcayaga	500
	José Santos Rojas	1.500
Marqueza Alta (Vicuña)	Vicente Miranda	8.000
	Enrique Cuellar	9.500
	Vicente Mercado	9.000
	Fernando de la Rivera	6.100
	Josefa Castillo	1.200
	José Ignacio Miranda	2.000
Tambo	Tránsito Durán	8.500
	Pedro Aguirre	1.200
	Ceferino Meri	8.000
	Ambrosio Contreras	200
	Manuel Rivera	1.000
	Justo rivera	400
	Isidora Rivera	400
	Ildefonso González	1.000
Maitén	José Segundo y Antonio Alcayala	6.000
	Pedro Barrios y hnos.	7.000
	Nicolás Cisterna	750
	Hnos. de Nicolás Mercado	9.000
	Francisca Javiera Roco	800
	Gregorio Rivera	400
	José Agustín Cabezas	1.500
	Gregorio Araya	400
SAN RAFAEL DE ROSAS		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Cogoti	Santiago Varas	4.000
	Romualdo Varas	20.000
	Miguel Varas	10.000

Cogoti	José Antonio Varas	14.000
	Josefa Solar	2.500
	Carmen Arias	1.000
	Bartolo Alfaro	100
Chañaral Alto	José María del Solar	3.000
	María Alfaro	19
	Bruno Umansón	6.000
	Magdalena Montenegro	200
Chañaral Alto	Lorenzo Moralera	200
Valle Hermoso y Ramadilla	Jacinto Vargas	14.000
Quintal	Miguel Vivancos	50
	Martín Santos	30
Ligua	Bonifacio Araya	800
	Joaquín Castellano	500
	Ramón Iriarte	25
	Roque Araya	100
Ramadilla	José Acevedo	150
	José Antonio Gallardo	50
	Clara Molina	200

CHOAPA

PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Choapa	Casa de Espósitos	16.000
Taguineo	José Gregorio Hidalgo	6.000

COPIAPÓ

PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Amulanas	Tadeo de la Torre	240
Potrero Grande	Ramón de la Torre	600
	Juan José Avello	96
	Josefa de la Torre	3.500
	Diego de la Torre	700
	Metitón de la Barrera	1.500
Palo Blanco	Juan Lorenzo Sierralta	2.000
Pacheta	Julián Patiño	80
Puerta	Asoc. de minas Chilenas	1.000
Nantoco	Hnos. de José Ignacio Mandiola	5.000
	Francisco Ignacio Ossa	119
Mal Pas	Asoc. de minas Chilenas	800
	Pedro Araya	600
	Juana Julio	600
	Hnos. de Gregoria Araya	600
	Martina Niño de Cepeda	1.000
Cobre	Hnos. de doña Isabel Almeida	2.000
Tierra Amarilla	José Domingo Espos	200
Tierra Amarilla	Adrián Mandiola	2.000
Punta Negra	Hnos. de don Ignacio Mandiola	6.000
Viñita	Francisca Sierralta	2.000

Viñita	Juan Sierralta	2.000
Rinconada	Pedro Espos	2.000
Del Cerro	Diego de la Torre	2.500
Viña Grande	Josefa Herrera	7.000
La Casa	Antonio Quezada	1.000
Chimba	Hnos. de Ma. Antonia Castillo	500
	Josefa Hustaris	1.000
	Ángela Guerra	3.000
	Antonio Quezada	2.500
	Pedro Elisalde	1.000
	Javiera Vallejos	3.000
	Miguel Sierra	1.500
	Hnos. de María Vallejos	1.000
	Nicolás Varas	2.000
	Martín Rivera	500
	Agustina Guerra	2.000
	José Arenas	1.000
	Miguel Gallo	3.500
	Santiago Segundo Escuti	2.000
	Dionicio Torrejón	500
	Petronila Garín	1.500
	Feliz Gallejos	400
Viña de Cristo	José Ramón Ossa	4.000
Bodega	Miguel Sierra	1.500
Bodega	Rita Cumplido	850
Chamonate	José Montt	14.000
VALLENAR		
PREDIOS	DUEÑOS	VIÑA
Vallenar	José María Rodríguez Cea y Cía.	5.500
	SS Corteses	200
	Nicolás Urqueta	700
	Mateo Páez	200
	Juan Asencio Madriaga	200
	Juan de Dios Ocaranza	300
	Nicolás Ahumada	700
	José Antonio Zavala	6.000
	Juan Pérez	500

Horcón Quemado	Francisco Velez	1.500
	Martina Ávalos	700
	Santiago Páez	150
	Lorenzo Páez	150
	Eusebio Páez	200
	Viviana Páez	1.500
	Rafael Ávalos	1.000
	José Gómez	50
	Antonio Godoy	300
	Marcelino Díaz	1.500
	José Segundo Ávalos	50
	Juan Leyton	1.000
	Agustín Aviles	500
	Lorenzo Ávalos	400
	Bernardo Ávalos	500
	Gregorio Morales	800
Las Juntas	Agustín Quezada	300
	Eusebio Mondaca	350
	Feliciana Rodríguez	50
	Bernarda Rodríguez	400
	Julián Órdenez	100
	Antonia Borcosque	300
	Isidora Rodríguez	350
	Ignacio Mandiola	5.000
	Cecilio Gallo	1.800
	María Borcosque	300
	Blaz Varas	200
	Bonifacio Órdenez	45
	Diego Borcosque	2.000
	Casimiro Jordán	600
	Narciso González	150
	Catalina Tirados	200
La Vega Río del Carmen	Pedro José Aravena	7.000
	Rafael Páez	200
	Marcos Contreras	200
	Rafael González	200
	Benedicto Sepúlveda	600
	Nicolasa Martínez	300
	Culumbina Herrera	200
	Carlos Braidi	180
	Esteban Álvarez	250
	Juan Antonio Vallejos	200
	Josefa Mondaca	160
	Carmen Mondaca	113
	Eusebio Mondaca	140
	Manuela Paredes	172

La Vega Río del Carmen	Josefa Taquias	170
	Blaz Cofré	780
	Gregorio Bolados	180
	Remigio Bolados	180
	Bernardo Bolados	180
	Cayetano Bolados	180
	Petrona Bolados	180
	Tránsito Bolados	180
	Manuela Bolados	180
	María Bolados	180
	Gregorio Cruz	1.000
	Antonio Vitaris	1.000
	Manuel Paredes	600
	Domingo Torres	580
	José Luis Torres	580
	Manuel Torres	580
	José Tomás Páez	3.000
	Francisco Cruz	3.040
	Juan Flores	500
	Mateo Páez	300
	José Bravo	1.700
	Manuel Godoy	2.900
	María Esbarbe	400
	José Toros	600
	Felipe Mondaca	330
Río de Naturales	Lorenzo Iriarte	60
	Ramón Campillay	30
	Cornelio Campillay	30
	Fernando Santibáñez	40
	Dionicio Olmedo	40
	Esteban Seriche	300
	Leando Godoy	200
	Narciso Delgado	100
	Silverio Pallanta	100
	José Delgado	200
	Eugenio Delgado	100
	Ventura Núñez	12
	Fernando Trigos	2
	Joaquín Trigo	25
	Antonio Villegas	6
	Francisco Trigos	16
Río de Naturales	José María Campillay	16
	Ramona Trigos	10
	Simón Campillay	50
	Lázaro Campillay	20
	Blaz Ardiles	10

Río de Naturales	Gerardo Campillay	40
	Saturnino Cayo	12
	Pedro Cepeda	30
	Pedro Nolazco Martines	3.000
	José María Quevedo	200
	Martín Escobar	600

Apéndice III
Referencias de ilustraciones

1. Lista de croquis y mapas

Número	Representación	Localización	Autor
I	Mapa localidades pisqueras	Regiones de Atacama y Coquimbo	Bibiana Rendón
II	Fundación de capellanía hacienda *La Torre* (1715): distribución de tierras	Montegrande/Pisco Elqui Corregimiento de Coquimbo	Alexandra Kann
III	Hacienda *La Torre* (en construcción) c. 1685	Pisco Elqui Corregimiento de Coquimbo	Patricio Boyle
IV	Bodega de la hacienda *La Torre* c. 1690	Pisco Elqui Corregimiento de Coquimbo	Fran Bu
V	Bodega hacienda *La Torre* Planta	Pisco Elqui	Estela Premat
VI	Bodega hacienda *La Torre* Costado torre y planta	Pisco Elqui	Estela Premat
VII	Bodega hacienda *La Torre* Costado bodega	Pisco Elqui	Estela Premat
VIII	Mapa de La Serena en 1713	La Serena	Amedée Frézier
IX	Mapa rutas cobres labrados y aguardientes	Norte y centro de Chile, noroeste Argentina y sur de Bolivia	Bibiana Rendón
X	Arrieros, mulas y odres de cuero	Valles transversales Corregimiento de Coquimbo	Patricio Boyle
XI	Mapa rutas marítimas por Arica	Norte de Chile y sur de Bolivia	Bibiana Rendón
XII	Mapa rutas marítimas por Cobija	Norte de Chile y sur de Bolivia	Bibiana Rendón

2. Lista de fotografías

Letra	Objeto	Localización	Fotografía
A	Cierre perimetral de viña	Valle de Elqui	Gwen Saffie
B	Cerca artesanal con cimiento de piedra y muro de tapia	Valle de Elqui	Gwen Saffie
C	Pisco de greda (siglo xviii o comienzos del xix). Descubierto en 1975 en excavación realizada en Punta Blanca a 116 kilómetros al este del puerto de Huasco. Capacidad aproximada: 100 litros (3 arrobas coloniales)	Punta Blanca (San Félix, Alto del Carmen)	Eduardo Mulet
D	Monumento a don Juan de Dios Pérez de Arce, gobernador del Departamento de Elqui	Cementerio de Vicuña	
E	Retrato de don Juan de Dios Pérez de Arce	Pinacoteca del Municipio de Vicuña	
F	Etiqueta de Pisco Pastilla-Juan de Dios Pérez de Arce. Etiqueta hermana de la original registrada en 1883 en Inapi (figura 17)	Inapi	Claudio Escobar
G	Etiqueta Pisco Ytalia. Registro 334 Inapi, 13 de marzo de 1883. Juan de Dios Pérez de Arce	Inapi	Carolina Cofré (CC) y Emiliano Núñez (EN)
H	Etiqueta Oporto, Registro N° 1523, 21 de junio de 1902. Carlos Naranjo, sucesor de Joaquín Naranjo. Fundo San Carlos. Valle de Elqui	Inapi	CC y EN
I	Etiqueta Frontignan, Registro N° 1.524, 21 de junio de 1902. Carlos Naranjo, sucesor de Joaquín Naranjo. Fundo San Carlos. Valle de Elqui	Inapi	CCy EN
J	Medida para vino	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
K	Tetera	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
L	Tetera	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
M	Bacinica	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
N	Salón tradicional con diversos utensilios de cobre	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
O	Detalle de utensilios colgados del muro	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
P	Detalle de utensilios colgados del muro	Chateau Ceneviéres, Cahors, Francia	PAL
Q	Alambique	Museo Mistral, Pisco Elqui, Región de Coquimbo	Alexandra Kann

U	Perol con manga y asa	Museo del Gran Hotel de Uspallata, Mendoza, Argentina	Yalena Chávez
V	Cobres labrados para calentar y cocer alimentos.	Museo del Gran Hotel de Uspallata, Mendoza, Argentina	Yalena Chávez
W	Alambique de cobre labrado	Museo de Cooperativa Capel, Valle de Elqui	Luis Vicente Elías Pastor
X	Alambique de cobre labrado	Museo de Cooperativa Capel, Valle de Elqui	PAL
Y	Alambique de cobre labrado	Museo de Cooperativa Capel, Valle de Elqui	PAL
Z	Cabañas «Las Gredas»	Pisco Elqui	Óscar Andrés Turina Pérez
Zb	Resolución 52 del Ministerio de Fomento del Perú, 20 de abril de 1932		AGN (2015)

3. Lista de etiquetas de aguardientes y piscos del Perú (1886-1929). Fotos de Carolina Cofré y Emiliano Núñez

Nº	Año	Marca	Producto	Empresario	Fuente
1	1886	Cinto y Matog.	Puro	Adrián Ward	Inapi, Registro de Marcas (RM) N° 137, 24 de noviembre de 1886. M. Adrian Ward, Industrial, Locumba/Perú.
2	1890	Ant. Bod. Nac.	s/d	Pedro Coda	Inapi, RM N° 337, 14 de enero de 1890. Pedro Coda, Industrial, Tacna/ Perú.
3	1900	Pisco Locumba	Pisco	Aurelio Pozo (importador)	Archivo Nacional, Fondo Judiciales de Santiago, caja 948, legajo 1667, pieza 2,f. 1-4.
4	1910	(D = escudo peruano)	Pisco Superior	Denis Hnos.	Inapi, RM N° 6151, 9 de agosto de 1910. Denis Hnos., Industrial, Valparaíso. Pisco.
5	1919	Ocucaje	Agte. Puro	Zunini y Ocello	AGN (2015), p. 36, documento 12.
6	1922	Vidal (D fábrica c/ chimenea humeante)	Pisco Superior	S. Vidal	VVAA (1990), p. 92.
7	1924	Porcella (D = mujer tapada)	Pisco Superior	A. Porcela	VVAA (1990), p. 93.
8	1924	El Sol (D)	Pisco Especial	Cía. Vinícola El Sol	VVAA (1990) p. 94.

9	1928	Urquiza (D = canasto uva)	Pisco Superior	Ildefonso Urquiza	VVAA (1990), p. 95.
10	1935	Sol de Ica	Aguardiente	M. Picasso Hnos.	AGN (2015), p. 91, documento 48.
11	1927	A la flor de Santa Rosa	Licores	C. Biondo	AGN (2015), p. 37, documento 13.
12	1927	s/d (D = paisaje hacienda vitícola)	Puro de Ica	Lanzone Hnos.	AGN (2015), p. 50, documento 21.
13	1927	D = racimo uva	Puro de Ica	José Rotondo	AGN (2015), p. 51, documento 22.
14	1927	Solari Hnos.	Agte. Puro	Solari Hnos.	AGN (2015), p. 54, documento 23.
15	1928	Inca (D = emperador inca con mascaipacha)	s/d	M. Picasso Hnos.	VVAA (1990), p 95; AGN (2015), p. 90, documento 47.
16	1929	Zúñiga (D = León)	Pisco Especial	C. Zúñiga	VVAA, (1990), p. 95.

4. Lista de etiquetas de piscos de Chile (1882-1930)

En todas estas etiquetas se menciona el concepto «pisco» para denominar el producto. Por este motivo, no se incluye una columna específica sobre el tema.

Fuente: Archivo del Inapi.
Fotos de Carolina Cofré y Emiliano Núñez.

	Marca	Autor del registro			Registro en Inapi (Santiago de Chile)	
Nº	**Marca**	**Firma**	**Actividad**	**Lugar residencia**	**N°**	**Fecha**
17	Pisco G	José María Goyenechea	Vinicultor	Copiapó	304	10-02-1882
18	Pisco Ytalia	Juan de Dios Pérez de Arce	Industrial	Vicuña	334	13-03-1883
19	Goyenechea	José María Goyenechea	Industrial	Copiapó	125	18-08-1886
20	Pisco Nolasco Reyes	Nolasco Reyes	Fabricante	Itata	283	12-12-1888
21	Olegario Alba	Olegario Alba	Industrial	La Serena	494	4-06-1894

22	Aracena Navarro	Aracena Navarro	Industrial	La Serena	571	16-09-1895
23	Pisco Uva Pastilla Luis Filomeno Torres	Torres y Jarpa	Industrial	Santiago Monte Grande Elqui Hacienda del Pozo	772	7-07-1897
24	Pisco Fino de Italia Luis Filomeno Torres	Torres y Jarpa	Industrial	Santiago Monte Grande Elqui Hacienda del Pozo	773	7-07-1897
25	Luis Hernández Pisco de Italia	Luis Hernández	Industrial	La Serena	918	17-12-1898
26	Águila	Vicente Reygadas	Comerciante	La Serena	1.112	23-03-01
27	Tres Cruces Etiqueta Roja	Juan de Dios Peralta	Comerciante	La Serena	1.326	21-02-02
28	Tres Cruces Etiqueta Rosada	Juan de Dios Peralta	Comerciante	La Serena	1.327	21-02-02
29	Tres Cruces Etiqueta Blanca	Juan de Dios Peralta	Comerciante	La Serena	1.328	21-02-02
30	San Carlos	Carlos Naranjo suc. Joaquín Naranjo	Agricultor	La Serena	1.522	21-06-02
31	VH	Ventura Hermanos	Comerciante	Santiago	3.837	19-01-04
32	VH	Ventura Hermanos	Comerciante	Santiago	2.958	14-04-04
33	VH	Ventura Hermanos	Comerciante	Santiago	2.959	14-04-04
34	VH	Ventura Hermanos	Comerciante	Santiago	3.062	21-06-04
35	León	Juan Sáez C.	Comerciante	Santiago	2.501	10-12-05
36	Agustín Cortés F.	Agustín Cortés Forteza	Comerciante	Santiago	2.632	31-07-06
37	Agustín Cortés Forteza	Agustín Cortés Forteza	Comerciante	Santiago	2.894	02-07-07

38	«Siglo xx»	Leighton y Cía.	Comerciante	Valparaíso	3.045	04-10-07
39	Sebastián Pueos	Sebastián Pueos	Industrial	Santiago	5.023	06-09-09
40	Gómez Hnos.	Gómez Hnos. Ind.	Industrial	----	5.161	24-12-09
41	Elqui	Denis Hnos.	Industrial	Valparaíso	6.150	09-08-10
42	La Sudamericana	Carlos Pérez Ibáñez y Cía.	Industrial	Rancagua	6.259	03-09-10
43	Antonio F. Martínez	Denis Hnos.	Industrial	Santiago Origen: Elqui / Hac. Bellavista	6.383	18-10-10
44	El Minero	Rossi i Cicolo	Industrial	Valparaíso	6.437	18-11-10
45	Antonio Valdivia Et. Azul	Antonio Valdivia	Industrial	Valparaíso	6.512	02-12-10
46	Antonio Valdivia Et. Verde	Antonio Valdivia	Industrial	Valparaíso	6.513	02-12-10
47	s/d	A. Cortés Forteza	Industrial	Santiago	8.262	03-02-12
48	El Pampino	E. Hollub y Cía.	Industrial	Reg. Valparaíso Origen: Elqui	9.243	07-09-12
49	Pisco Uva Pastilla	Enrique Hollub y Cía.	Industrial	Reg.: Valparaíso Origen: Elqui	9.360	10-10-12
50	S/D	Paul Itier	Industrial	Valparaíso	9.394	23-10-12
51	JBR	Juan B. Roasenda	Industrial	Concepción	10.799	18-06-13
52	Italia Et. 3 colores	Pedro Roni	---	----	10.888	06-07-13
53	Quinta Varillal	David Vallejos	Agricultor	Rapel/Ovalle	10.295	10-04-13
54	Cisne	Varela y Cartens	Industrial	Valparaíso	10.918	16-07-13
55	La Esperanza	Juan Pellerano	Industrial	Iquique	11.513	22-10-13
56	J.D. Taborga (Italia)	José Dolores Taborga	Industrial	Coquimbo	11.517	23-10-13
57	J.D. Taborga (Pastilla)	José Dolores Taborga	Industrial	Coquimbo	11.518	23-10-13

58	ML	Marambio Lemus	Industrial	Valle de Huasco	12.863	02-11-14
59	Hugo Peralta	Hugo Peralta	Industrial	La Serena	12.866	02-11-14
60	Andrés Kerr	Andrés Kerr y Cía.	Industrial	Coquimbo	13.093	31-01-15
61	Andrés Kerr	Andrés Kerr	Industrial	Coquimbo	13.094	31-01-15
62	Andrés Kerr	AndrésKerr	Industrial	Coquimbo	13.095	31-01-15
63	Andrew Kerr	Andrew Kerr	Industrial	Coquimbo	13.096	31-01-15
64	Hugo Peralta Et. Blanca	Hugo Peralta	Industrial	La Serena	12.234	04-03-15
65	Hugo Peralta Et. Roja	Hugo Peralta	Industrial	La Serena	13.235	04-03-15
66	San Salvador	Jaime Vicens Julia	Industrial	Coquimbo	13.392	12-04-15
67	Aracena Navarro	Aracena Navarro	Industrial	La Serena	13.406	19-04-15
68	Aracena Navarro	Aracena Navarro	Industrial	La Serena	13.421	20-04-15
69	Daniel Iglesias	Daniel Iglesias	Industrial	Coquimbo	13.469	05-05-15
70	Daniel Iglesias	Daniel Iglesias	Industrial	Coquimbo	13.470	05-05-15
71	La Unión	Aracena Navarro y Cía.	Industrial	La Serena	13.499	15-05-15
72	Julia Vicens	Julia Vicens y Cía.	Industrial	Coquimbo	13.522	19-05-15
73	Ismael Pinto Et. Blanca/roja	Ismael Pinto R.	Industrial	La Serena	13.599	11-06-15
74	Ismael Pinto Et. Blanca/dorada	Ismael Pinto R.	Industrial	La Serena	13.560	11-06-15
75	Tres Cruces Et. Blanca/dorada	Juan de Dios Peralta	Industrial	Elqui	13.649	23-06-15
76	Tres Cruces Et. Roja/dorada	Juan de Dios Peralta	Industrial	Elqui	13.650	23-06-15
77	Tres Cruces Et. Blanca/negra	Juan de Dios Peralta	Industrial	Elqui	13.651	23-06-15
78	Tres Cruces Superior	Juan de Dios Peralta	Industrial	Elqui	13.887	23-08-15
79	Bauzá y Figari	Bausa y Figari	Industrial	La Serena	14.060	01-10-15
80	José D. Taborga	José D. Taborga	Industrial	Coquimbo	14.075	05-10-15

81	S.B.C.	Santiago Botto y Cía.	Industrial	Valparaíso	14.505	30-12-1915
82	La Quinta	Abelardo Rivera	Industrial	Coquimbo	14.594	19-01-16
83	Juan de la C. Soza	Juan de la C. Soza	Industrial	Santiago	14.861	25-03-16
84	Luis Ferrari	Luis Ferrari y Cía.	Industrial	Santiago	15.012	27-04-16
85	E. Lilliet	E. Lillet	Industrial	Punta Arenas	15.056	09-05-16
86	Kunts (Italia)	Kunts Hnos.	Industrial	Santiago	15.189	13-06-16
87	P.C.M.	Pedro Cruz M.	Industrial	Huasco	15.316	10-07-16
88	Kunts (Pastilla)	Kunts Hnos.	Industrial	Santiago	15.322	10-07-16
89	Merello Hnos.	Merello Hnos.	Industrial	Coquimbo	15.349	15-07-16
90	H.S.	Herminio Saavedra	Industrial	Rancagua	15.446	24-07-16
91	Luis Hernández	Luis Hernández	Industrial	Paihuano Elqui	15.434	26-07-16
92	Dalmato	M. Vilinia	Agricultor	Diaguitas Elqui	15.679	28-09-16
93	Serrano & Casas	Serrano y Casas	Agricultor	Buin	15.729	11-10-16
94	Luis Ferrari	Miguez Hnos.	Industrial	Elqui	16.161	26-01-17
95	José Salse	José Salse	Industrial	Valparaíso	16.400	10-04-17
96	s/d	Guillermo Bohlken	Industrial	Lota	17.246	16-11-17
97	Olegario Alba	Olegario Alba	Industrial	Paihuano Elqui	17.338	03-12-17
98	Olegario Alba	Olegario Alba	Industrial	Paihuano Elqui	17.339	03-12-17
99	Benito y Cía.	L. Benito y Cía.	Industrial	Santiago	17.934	26-04-18
100	E. Bruning	Guns Messeschmit	Industrial	Puerto Montt	18.048	20-05-18
101	s/d	Guns Messeschmit	Industrial	Puerto Montt	18.049	20-05-18
102	El Aviador (D)	Merani y Katalinic	Industrial	Rivadavia Elqui	18.235	02-07-18
103	Clima de Chile	Emilio Zwyssied	Industrial	Victoria	19.212	04-01-19
104	Pablo Rodríguez	Pablo Rodríguez	Industrial	La Serena	21.750	16-03-20
105	El Minero (D)	Rossi y Cinolo	Industrial	Valparaíso	23.571	07-12-20

106	El Cóndor (D)	Juan B. Aracena	Industrial	Combarbalá	25.311	22-08-21
107	Alberto Aguirre	Alberto A. Aguirre T.	Industrial	Coquimbo	26.422	21-01-22
108	«R.»	Juan Luis Rojas	Industrial	Ovalle	26.524	10-02-22
109	Tulahuen	Amador Camposano	Industrial	Ovalle	26.574	15-02-22
110	El Aviador (D)	Merani e Hijo	Industrial	Coquimbo	27.252	19-05-22
111	A. Camposano	Amador Camposano	Industrial	Tulahuen	27.531	12-07-22
112	La Chinchilla (D)	Juan Mitjans	Industrial	Santiago	27.716	17-07-22
113	A.A.R. Clima de Chile	Arturo Aguilar R. y Cía.	Industrial	Talcahuano	27.871	02-08-22
114	Guerin Hnos.	Guerin Hermanos	Industrial	Santiago	27.902	07-08-22
115	Guerin Hnos.	Guerin Hermanos	Industrial	Santiago	27.903	07-08-22
116	Águila (D)	Molfino Hnos.	Comerciante	Valparaíso	11.020	14-11-22
117	La Chinchilla	J. Mitjans	Industrial	Santiago	29.728	05-04-23
118	Santa Clara Et. Azul	Munizaga y Álvarez	Industrial	Elqui	29.527	13-05-23
119	Santa Clara Et. Blanca	Munizaga y Álvarez	Industrial	Elqui	29.528	13-05-23
120	Santa Clara Et. Roja	Munizaga y Álvarez	Industrial	Elqui	29.529	13-05-23
121	Escudo Chileno	Paul Ytier	Industrial	Valparaíso	30.167	29-05-23
122	s/d	Jerman Erdurann	Industrial	Osorno	30.684	09-08-23
123	P.A.R.	Pablo A. Rodríguez	Industrial	Elqui	31.339	26-10-23
124	Pisco Pastilla	Ramón Luis Álvarez	Industrial	Ovalle Rapel Viña Varillal	31.985	20-1-1924
125	Pisco Pastilla	Ramón Luis Álvarez	Industrial	Ovalle Rapel Viña Varillal	32.385	21-3-1924
126	Las Banderas	José del T. Guzmán	Industrial	Ovalle	33.931	08-11-24
127	San Luis	Sociedad Agrícola de Elqui Ltda.	Industrial	La Serena	37.473	30-05-26

128	Kunst Hnos.	Kunst Hnos.	Industrial	Reg.: Santiago Origen: Coquimbo	38.536	25-09-26
129	San Félix	Lorenzo Bauzá	Industrial	Coquimbo	41.029	15-12-27
130	Hacienda San Juan	José Dolores Taborga	Industrial	Santiago	42.073	26-06-28
131	Onofre Juliá	Onofre Juliá	Industrial	Coquimbo	42.096	02-07-28
132	Álvarez	Ruperto Álvarez	Industrial	La Unión	45.392	13-05-30

Sobre los autores

Camila Cáceres Fuentes
Chile
Licenciada en Educación, Universidad Católica Silva Henríquez, Chile. Cursando Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Para este libro, su aporte fundamental fue el relevamiento de documentos en el Archivo Nacional, Fondo Contaduría Mayor, material de base de la Parte I. Coautora capítulos 4, 8 y 9.
camilacaceresfuentes@gmail.com

Amalia Castro
Argentina-Chile
Licenciada en Historia, Universidad Finis Terrae, Chile. Magíster en Estudios Amerindios, Universidad Complutense de Madrid, España. Doctora en Historia, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina. Coinvestigadora Proyecto Fondecyt 1130096. Académica de la Universidad Finis Terrae (Chile). Revisora general del libro.
castrosancarlos@yahoo.com.mx

Carolina Andrea Cofré Silva
Chile
Traductora mención inglés y portugués, Universidad de Santiago de Chile. Licenciada en Lingüística, Universidad de Santiago de Chile. Cursando Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Responsable del relevamiento completo de los archivos del Inapi durante dos años. Autora del Apéndice documental con fotografías de las 114 etiquetas de pisco detectadas en esos repositorios. Coautora de la Parte II, capítulos 13-18.
carolina.cofres@usach.cl

Felipe Cussen
Chile
Licenciado y magíster en Literatura, Pontificia Universidad Católica de Chile. Doctor en Humanidades, Universitat Pompeu Fabra (Barcelona, España). Coinvestigador Proyecto Fondecyt 1130096. Académico Universidad de Santiago de Chile. Revisor de la Parte II del libro, particularmente en la interpretación teórica de las etiquetas de pisco.
felipecussen@gmail.com

Andrea Nicole García Salvo
Chile
Traductora mención inglés y japonés, Universidad de Santiago de Chile. Licenciada en Lingüística, Universidad de Santiago de Chile. Cursando el Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Para este libro, su aporte fundamental fue el relevamiento de documentos en el Archivo Nacional, sobre todo los registros de aduana del Fondo Contaduría Mayor. Esta información conformó la base empírica de la Parte I de este libro. Coautora capítulos 4 y 8.
agarciasalvo@gmail.com

Fernando Herrera
Chile
Ingeniero agrónomo, enólogo de Pisco Capel (1972-1974), gerente de enología de Pisco Control (1974-2005), gerente de la Asociación de Productores de Pisco AG (2006-2014). Inspirador de este libro. En 2013, planteó la necesidad de abordar la génesis del pisco como problema prioritario para el desarrollo de todos los productos típicos y Denominaciones de Origen en Chile y la región. Aportó al proyecto en forma constante con ideas, información, bibliografía. Revisó versiones del manuscrito, impulsó ajustes y mejoras.
fherrerh@gmail.com

Diego Ignacio Jiménez Cabrera
Chile
Licenciado en Ciencias Políticas y Administrativas, Universidad de Concepción. Administrador público con mención en Ciencia Política, Universidad de Concepción. Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago. Alumno del Doctorado en Estudios Americanos mención Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Coordinó la investigación sobre

el papel del pisco de Chile y Perú en las Exposiciones Universales, aspecto desarrollado en la Parte II de este libro. Coautor capítulos 13 al 15 y 18. Autor principal del capítulo 19.
diego.jimenez.cabrera@gmail.com

Michelle Malen Lacoste Adunka
Argentina-Austria
Profesora de Grado Universitario de Historia, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina. Cursando Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Vicecoordinadora del equipo de investigadores que relevó la documentación del Archivo Nacional. Responsable de la revisión de los Fondos Gobernación de Chiloé, Judiciales de La Serena, Capitanía General y Real Audiencia. Autora principal del capítulo 4. Coautora de los capítulos 1-3 y 5-9.
michelle.lacoste.a@usach.cl

Fernando Mujica Fernández
Chile
Gastrónomo, Instituto Gastronómico, Chile. Sommelier profesional, Escuela de Sommeliers de Chile. Coordinador del equipo de investigadores que relevó los documentos del Archivo Nacional. Coautor de la Parte I, capítulos 1 a 11.
fernandomujica.chefsomelier@gmail.com

Emiliano Núñez
Uruguay
Licenciado en Relaciones Internacionales, Universidad de la República, Uruguay. Cursando Magíster en Estudios Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Encargado del relevamiento de los archivos del Inapi, realizado entre 2014 y 2015. Coautor de la Parte II, capítulos 13-18 del libro.
emilianonp@gmail.com

Philippo Pszczólkowski
Chile
Ingeniero agrónomo enólogo. Postítulos en Viticultura y Enología en Chile, España y Francia. Académico de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Director del Diplomado en Vino Chileno. Coautor de los capítulos 5 y 16.
philippo@uc.cl

Bibiana Marcela Rendón Zapata
Colombia
Licenciada en Historia, Universidad de Antioquia, Colombia. Magíster en Historia, Universidad de Chile. Autora de los mapas.
bibianarendonz@gmail.com

Estela Premat
Argentina
Arquitecta, Universidad de Mendoza, Argentina. Magíster en Arte Latinoamericano, Universidad Nacional de Cuyo (UNCU), Argentina. Doctora en Historia, UNCU. Profesora de la UNCU. Coautora del capítulo III y autora de las ilustraciones (croquis de la hacienda *La Torre* y su entorno sociocultural)
epremat@gmail.com

Alejandro Salas Miranda
Chile
Estudiante practicante de Pedagogía en Historia y Ciencias Sociales, Universidad de Santiago de Chile. Especialista en Paleografía (formado por Juan Guillermo Muñoz). Colaboró con el relevamiento de documentos en el Archivo Nacional, principalmente registros de aduanas del Fondo Contaduría Mayor. Coautor capítulos 8 y 9.
alejandro.salas@usach.cl

Natalia Soto
Chile
Licenciada en Historia, Universidad de Santiago de Chile. Realizó relevamiento de fuentes del Archivo Nacional durante ocho meses jornada completa. Descubrió la hacienda *La Torre*, primera pisquera de América. Coautora de los capítulos 3-12.
nataliasotog@gmail.com

Pablo Lacoste
Argentina-Chile
Licenciado en Historia, Universidad Nacional de Cuyo, Argentina. Doctor en Historia, Universidad de Buenos Aires, Argentina. Doctor en Estudios Americanos mención Relaciones Internacionales, Universidad de Santiago de Chile. Investigador responsable Proyecto Fondecyt 1130096. Académico Universidad de Santiago de Chile. Autor principal, salvo de los capítulos 4 y 19.
Pablo.lacoste@usach.cl

Imágenes

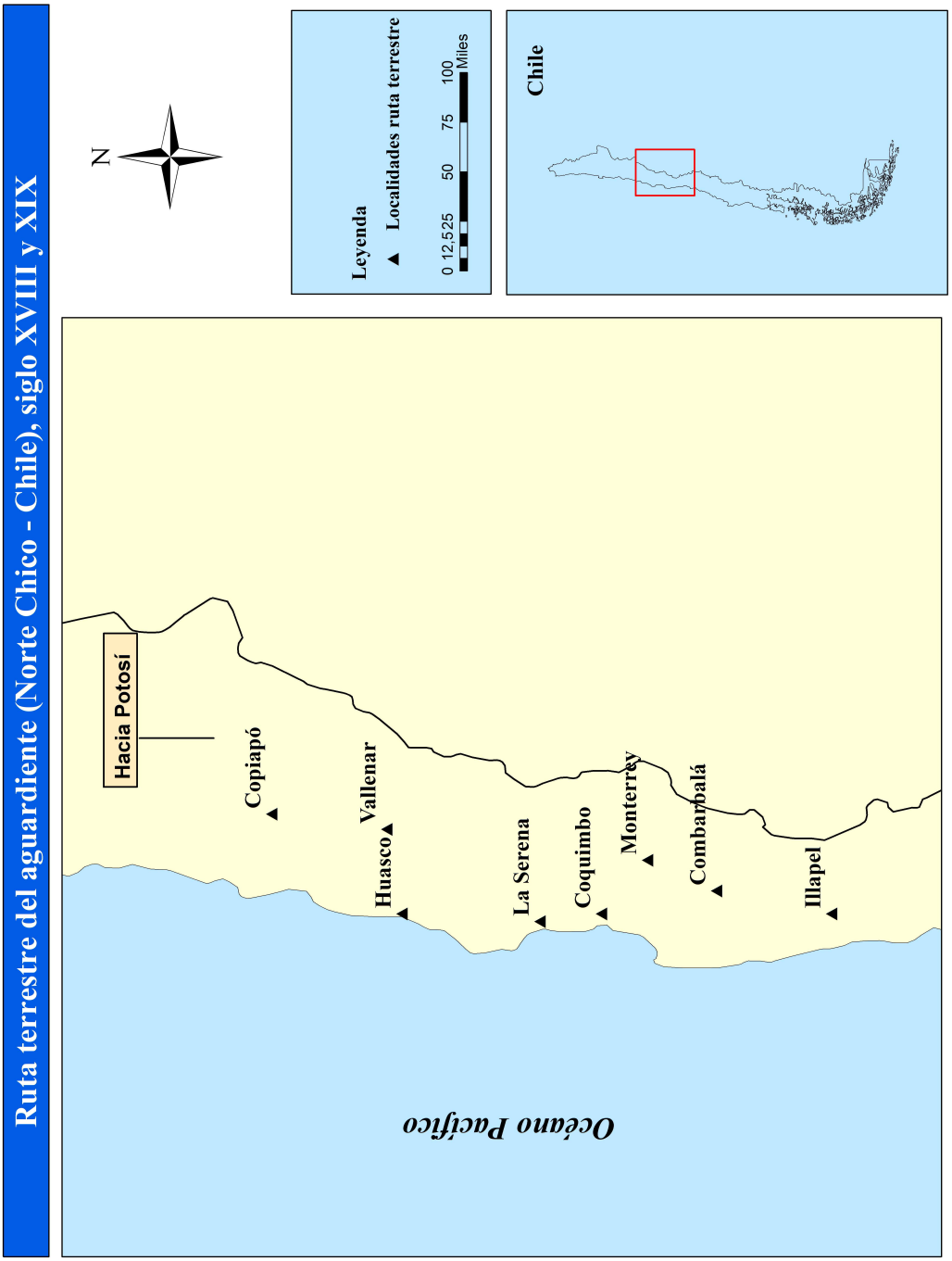


Figura I. Rutas terrestres del aguardiente

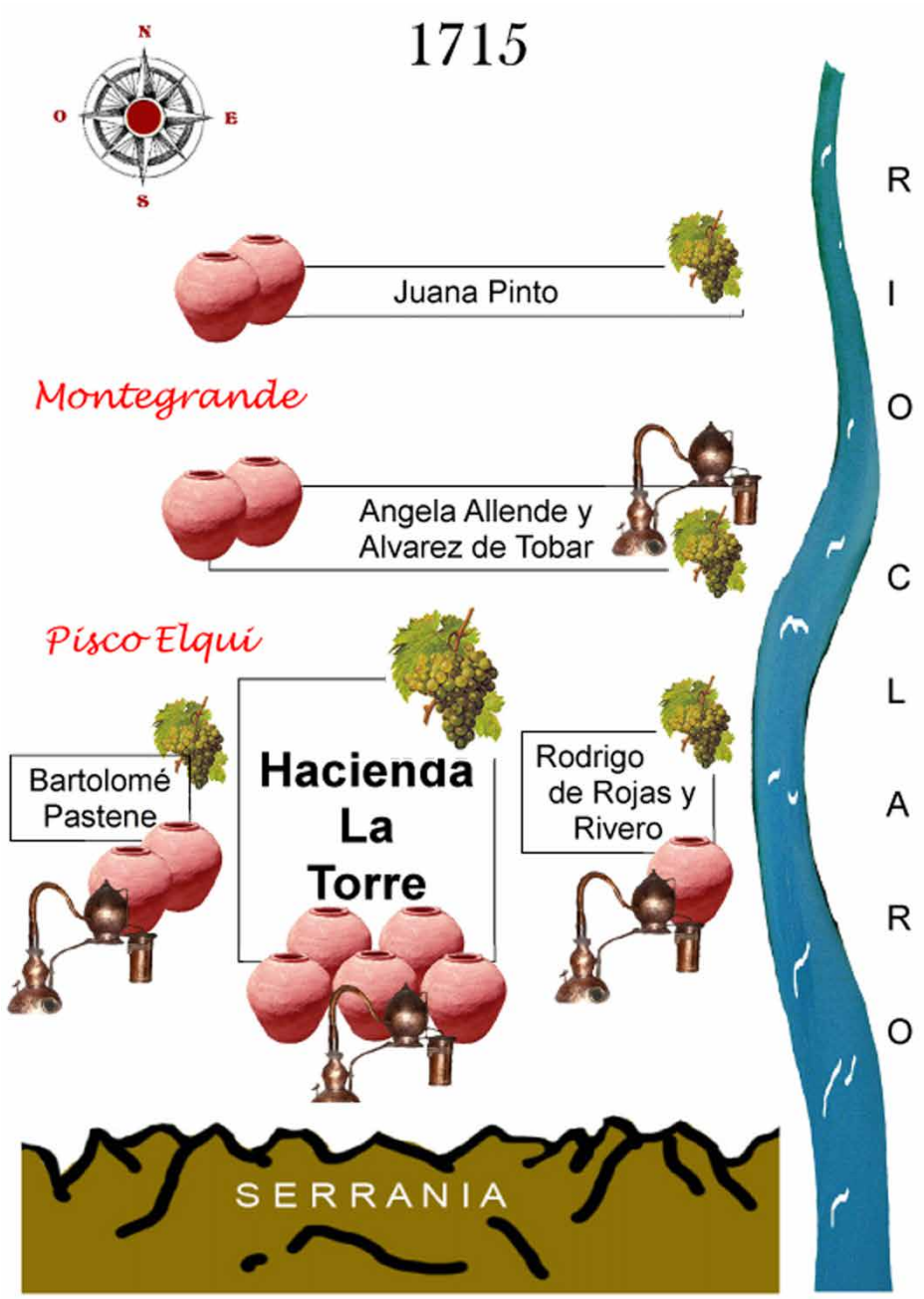


Figura II. Fundación de capellanía hacienda *La Torre* (1715): distribución de tierras

Figura III. Bodega de la hacienda *La Torre* c. 1690

Figura IV. Bodega hacienda *La Torre*

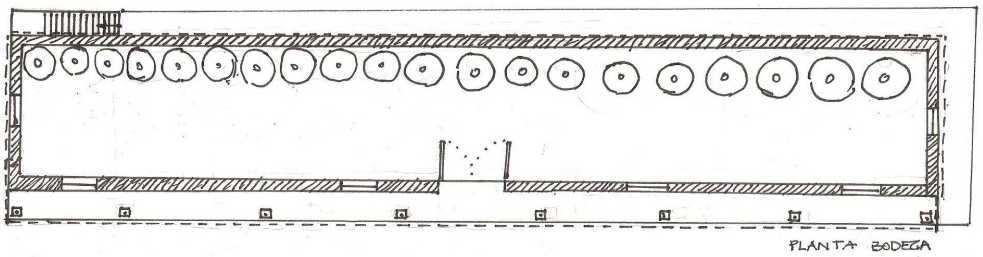


Figura V. Bodega hacienda *La Torre*. Planta

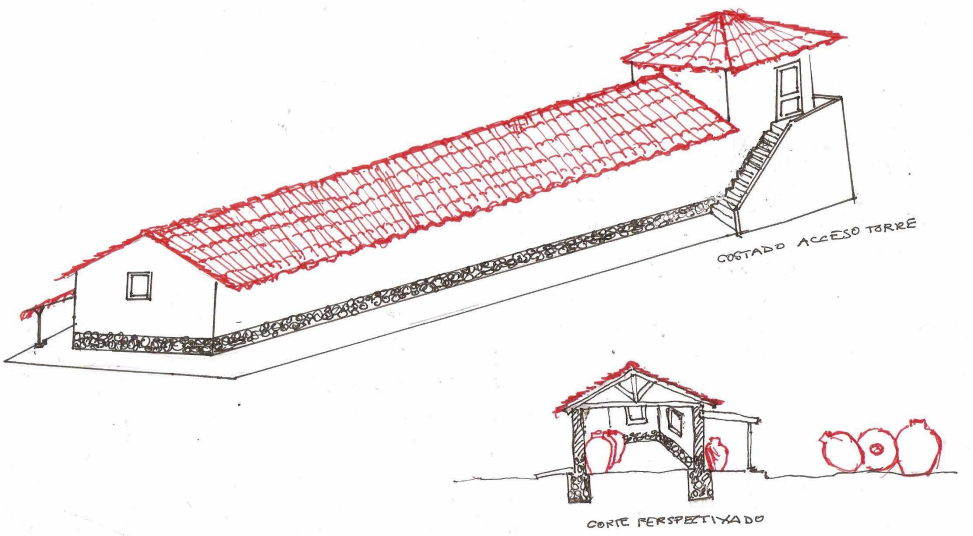


Figura VI. Bodega hacienda *La Torre*. Costado torre y planta

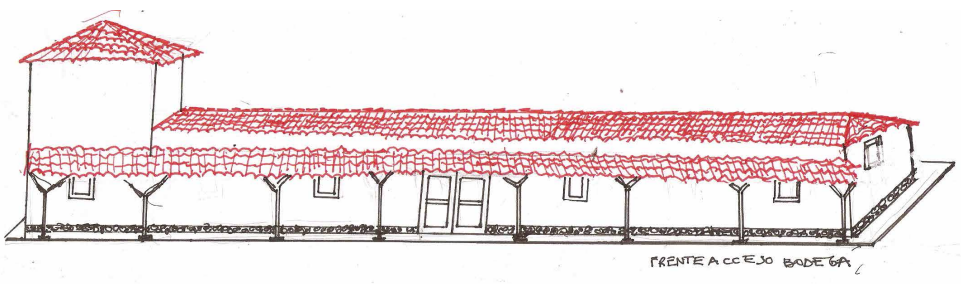
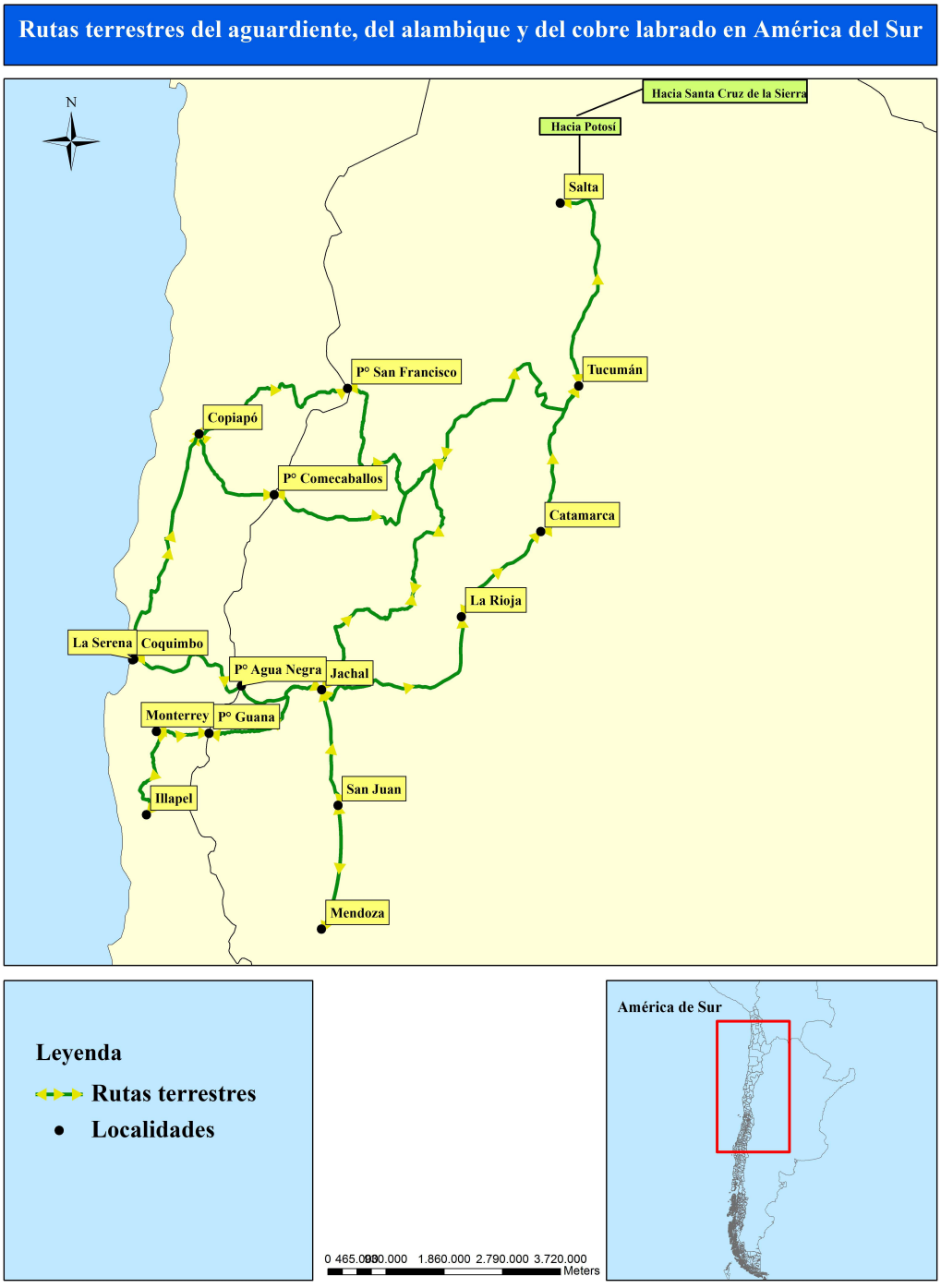


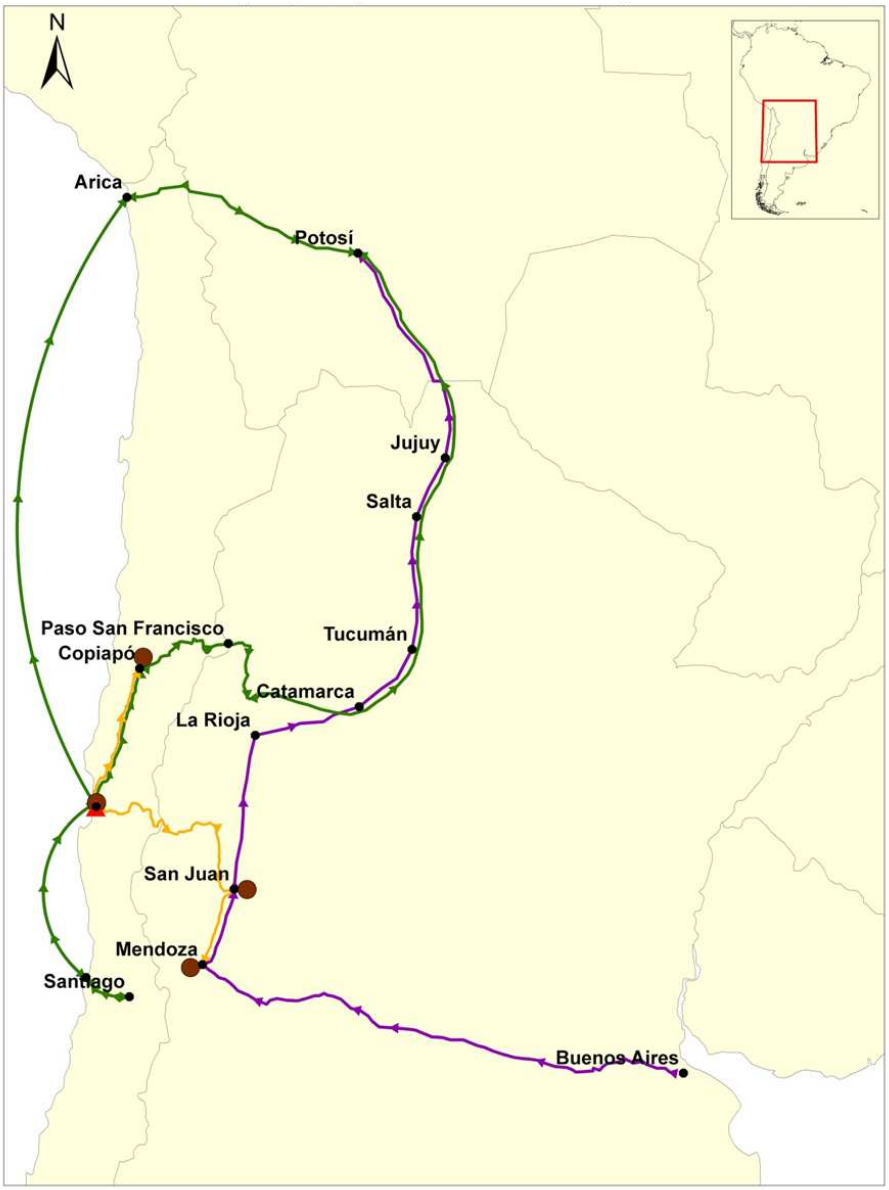
Figura VII. Bodega hacienda *La Torre*. Costado bodega



Elaborado por Bibiana Rendón, Proyecto FONDECYT 1130096

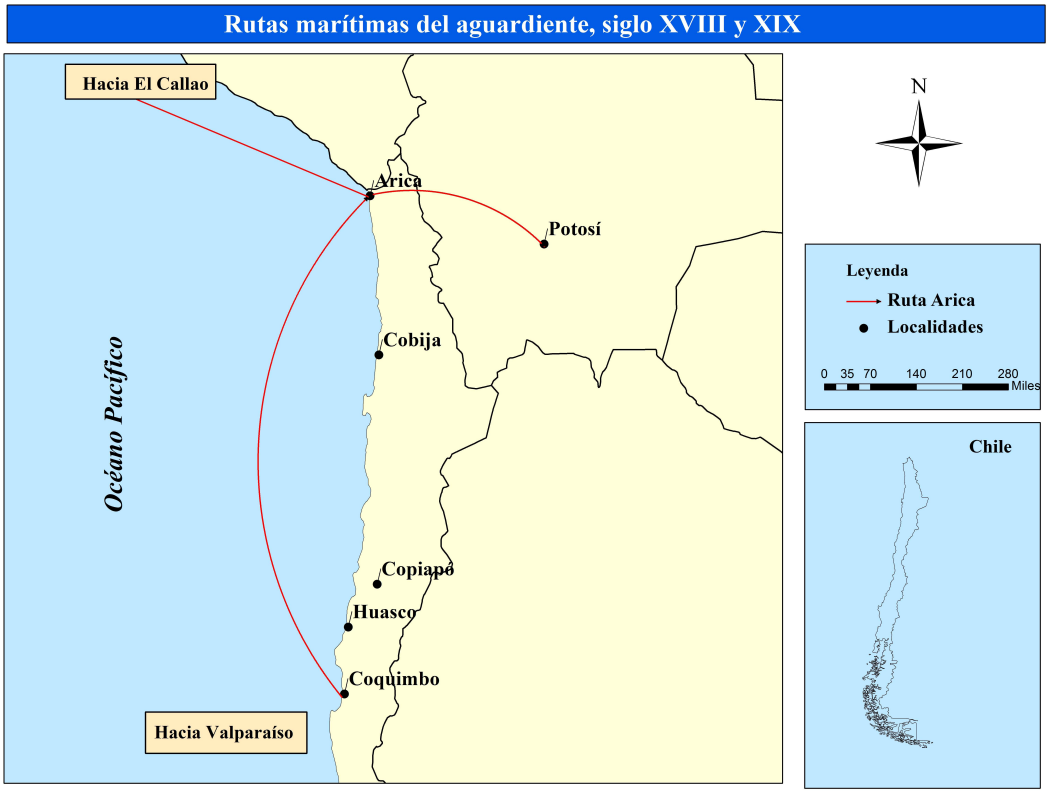
IX. Mapa rutas cobres labrados y aguardientes

Rutas del alambique y el aguardiente de uva - siglos XVII-XVIII-XIX

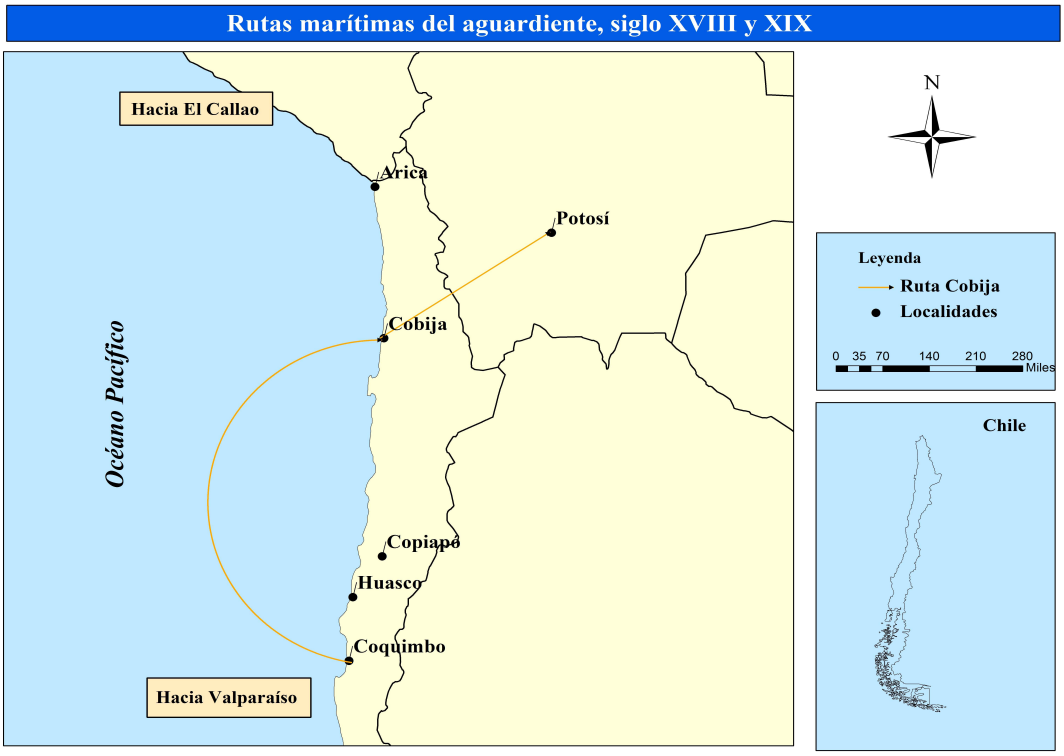


Mapa IXb

X. Arrieros, mulas y odres de cuero



XI. Mapa rutas marítimas por Arica



Elaborado por: Bibiana Rendón, proyecto FONDECYT 1130096

XII. Mapa rutas marítimas por Cobija

Figura A: Cierre perimetral de viña

Figura B: Cerca artesanal

Figura C: Pisco de greda (siglo xviii)

Figura D: Monumento a don Juan de Dios Pérez de Arce

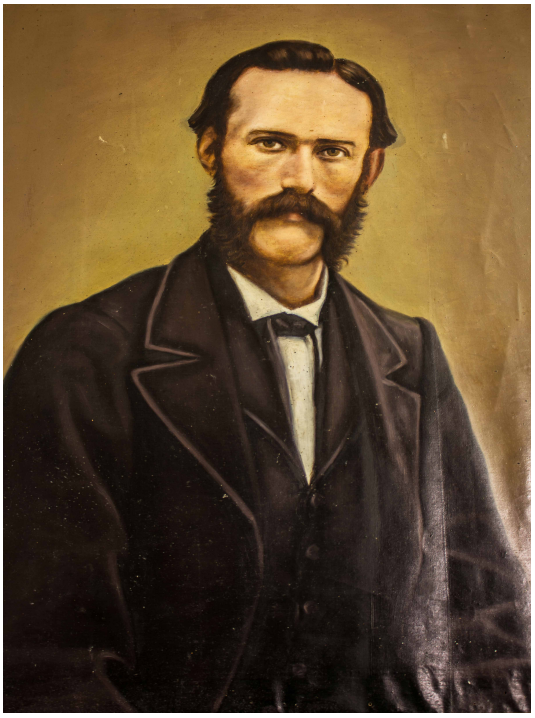


Figura E: Juan de Dios Pérez de Arce

Figura F: Pisco Pastilla

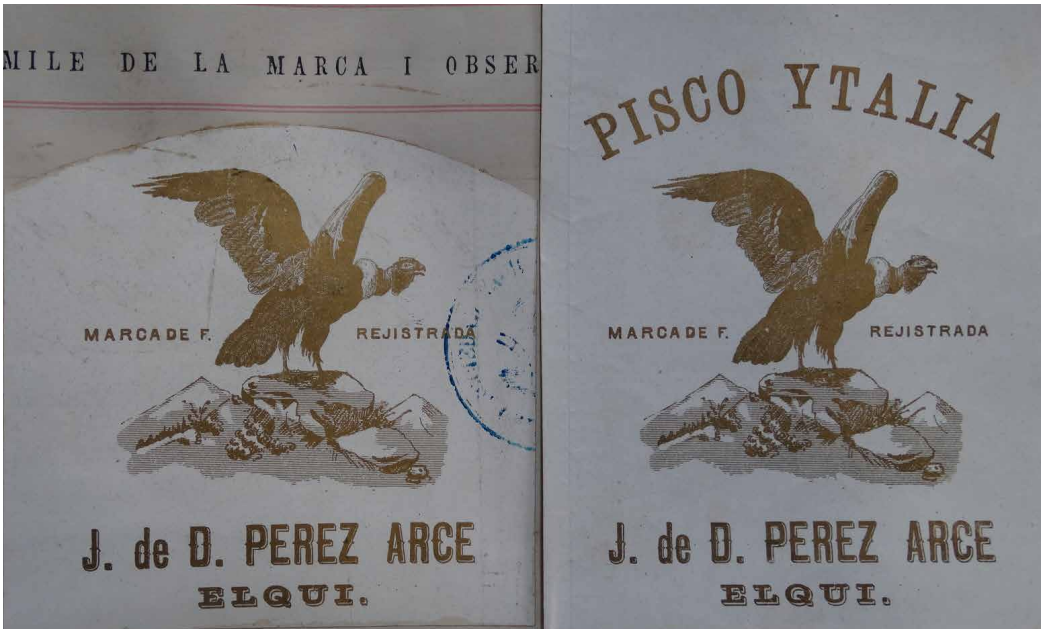


Figura G: Registro n° 334 Inapi, 13 de marzo de 1883

Figura H: Registro n° 1.523, 21 de junio de 1902

Figura I: Registro n° 1.524, 21 de junio de 1902

Figura M: Bacinica

Figura J: Medida para el vino

Figuras K y L: Tetera

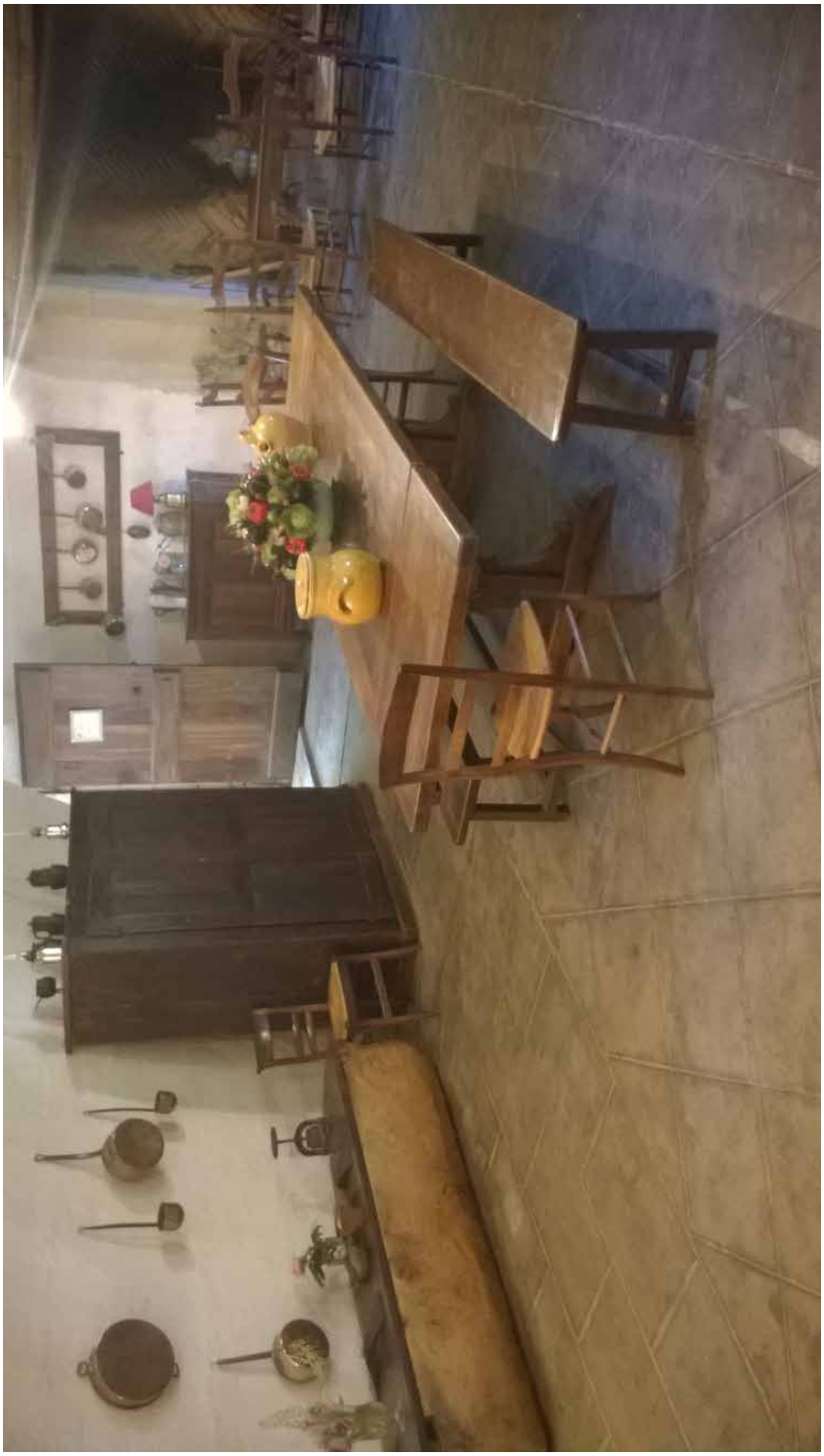
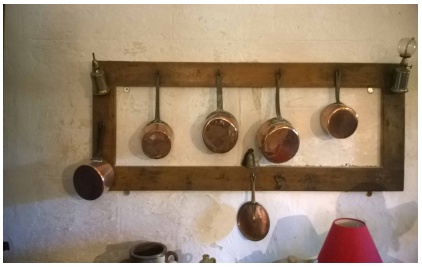


Figura N: Salón tradicional con diversos utensilios de cobre



Figuras O y P: Detalle de los utensilios

Figura Q: Alambique

Figura R: Sartenes y pailas

Figura S: Espumaderas

Figura T: Chocolateras

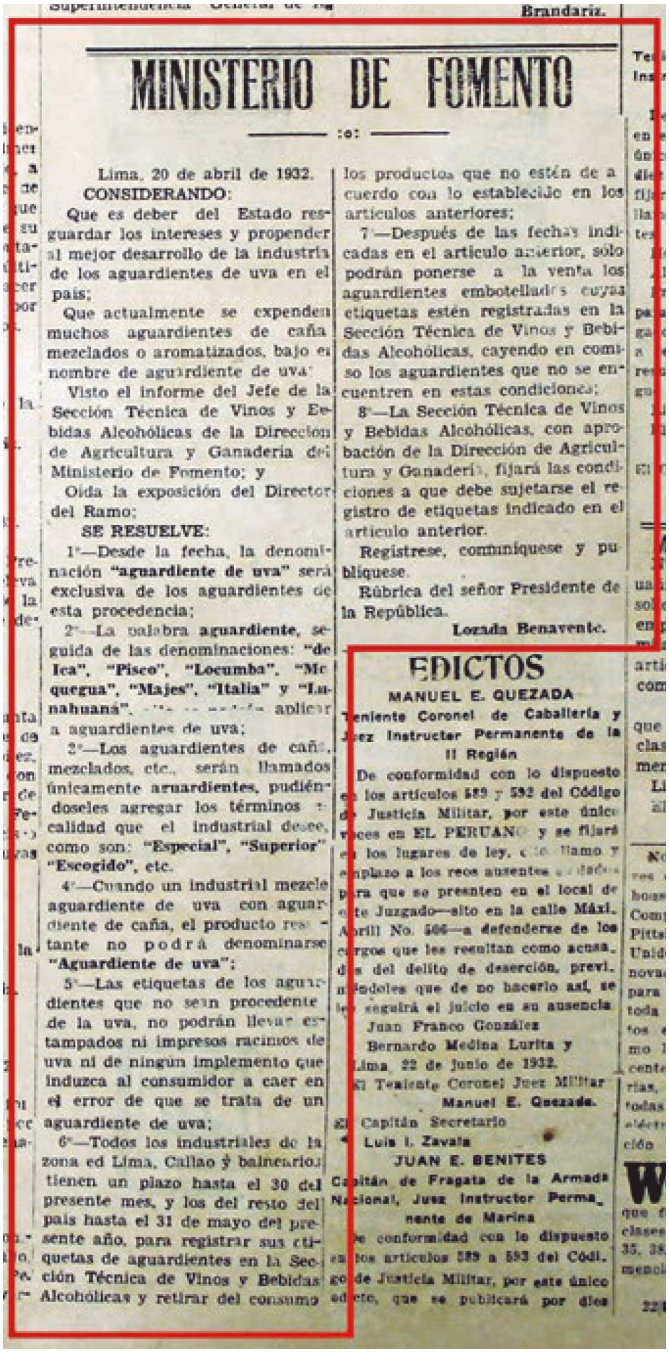
Figura U: Perol con manga y asa

Figura V: Cobres labrados

Figura W: Alambique

Figuras X e Y: Alambique de cobre labrado

Figura Z: Cabañas «Las Gredas»



Brandariz.

MINISTERIO DE FOMENTO

Lima, 20 de abril de 1932.

CONSIDERANDO:

Que es deber del Estado resguardar los intereses y propender al mejor desarrollo de la industria de los aguardientes de uva en el país;

Que actualmente se expenden muchos aguardientes de caña mezclados o aromatizados, bajo el nombre de aguardiente de uva;

Visto el informe del Jefe de la Sección Técnica de Vinos y Bebidas Alcohólicas de la Dirección de Agricultura y Ganadería del Ministerio de Fomento; y

Oída la exposición del Director del Ramo;

SE RESUELVE:

1°—Desde la fecha, la denominación **"aguardiente de uva"** será exclusiva de los aguardientes de esta procedencia;

2°—La palabra **aguardiente**, seguida de las denominaciones: **"de Ica"**, **"Pisco"**, **"Locumba"**, **"Mequegua"**, **"Majes"**, **"Italia"** y **"Lunahuaná"**, [illegible] aplicar a aguardientes de uva;

3°—Los aguardientes de caña, mezclados, etc., serán llamados únicamente **aruardientes**, pudiéndoseles agregar los términos de calidad que el industrial desee, como son: **"Especial"**, **"Superior"** **"Escogido"**, etc.

4°—Cuando un industrial mezcle aguardiente de uva con aguardiente de caña, el producto resultante no podrá denominarse **"Aguardiente de uva"**;

5°—Las etiquetas de los aguardientes que no sean procedentes de la uva, no podrán llevar estampados ni impresos racimos de uva ni de ningún implemento que induzca al consumidor a caer en el error de que se trata de un aguardiente de uva;

6°—Todos los industriales de la zona ed Lima, Callao y balnearios tienen un plazo hasta el 30 del presente mes, y los del resto del país hasta el 31 de mayo del presente año, para registrar sus etiquetas de aguardientes en la Sección Técnica de Vinos y Bebidas Alcohólicas y retirar del consumo los productos que no estén de acuerdo con lo establecido en los artículos anteriores;

7°—Después de las fechas indicadas en el artículo anterior, sólo podrán ponerse a la venta los aguardientes embotellados cuyas etiquetas estén registradas en la Sección Técnica de Vinos y Bebidas Alcohólicas, cayendo en comiso los aguardientes que no se encuentren en estas condiciones;

8°—La Sección Técnica de Vinos y Bebidas Alcohólicas, con aprobación de la Dirección de Agricultura y Ganadería, fijará las condiciones a que debe sujetarse el registro de etiquetas indicado en el artículo anterior.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Rúbrica del señor Presidente de la República.

Lozada Benavente.

EDICTOS

MANUEL E. QUEZADA

Teniente Coronel de Caballería y Juez Instructor Permanente de la II Región

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 589 y 592 del Código de Justicia Militar, por este único [illegible] veces en EL PERUANO y se fijará en los lugares de ley, cito, llamo y emplazo a los reos ausentes [illegible] para que se presenten en el local de este Juzgado—alto en la calle Máxi. Abril No. 506—a defenderse de los cargos que les resultan como acusados del delito de deserción, previniéndoles que de no hacerlo así, se [illegible] seguirá el juicio en su ausencia.

Juan Franco González
Bernardo Medina Lurita y

Lima, 22 de junio de 1932.

El Teniente Coronel Juez Militar
Manuel E. Quezada.

El Capitán Secretario
Luis I. Zavala

JUAN E. BENITES

Capitán de Fragata de la Armada Nacional, Juez Instructor Permanente de Marina

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 589 a 593 del Código de Justicia Militar, por este único edicto, que se publicará por días

Figura Z1: Resolución 52 del Ministerio de Fomento del Perú

Etiquetas peruanas

Figura 1: 1886

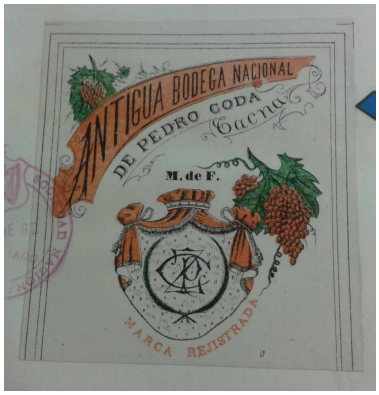


Figura 2: 1890

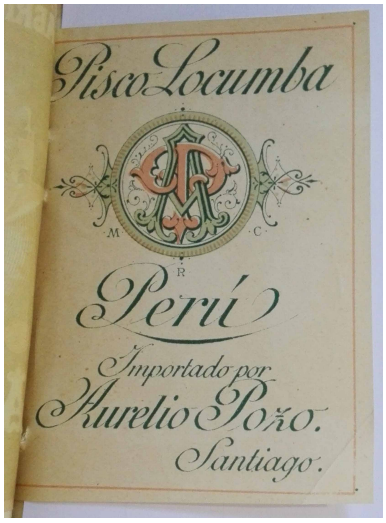


Figura 3: 1901

Figura 4: 1910

Figura 5: 191

Figura 6: 1922

Figura 7: 1924

Figura 8: 1924

Figura 9: 1928

Figura 10: 1935

Figura 11: 1927

Figura 12: 1927

Figura 13: 1927

Figura 14: 1927

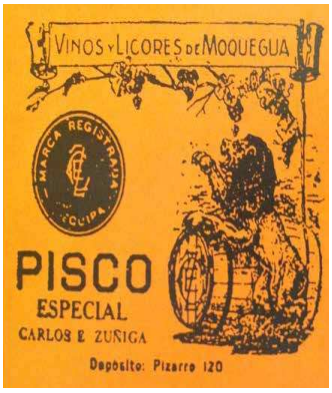


Figura 16: 1929

Figura 15: 1928

Etiquetas de pisco chileno

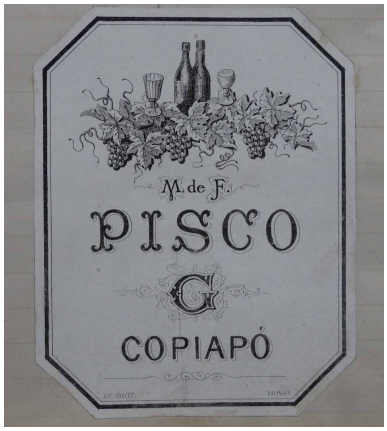


Figura 17: 1882

Figura 18: 1883

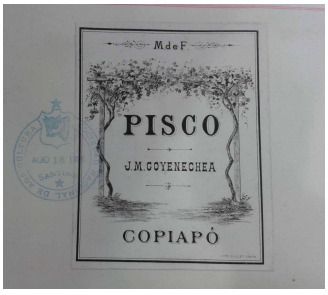


Figura 19: 1886

Figura 20: 1888

Figura 21: 1894

Figura 22: 1895

Figura 23: 1897

Figura 24: 1897

Figura 25: 1898

Figura 26: 1901

Figura 27: 1902

Figura 28: 1902

Figura 29: 1902

Figura 30: 1902

Figura 31: 1904

Figura 32: 1904

Figura 33: 1904

Figura 34: 1904

Figura 35: 1905

Figura 36: 1906

Figura 37: 1907

Figura 38: 1907

Figura 39: 1909

Figura 40: 1909

Figura 41: 1910

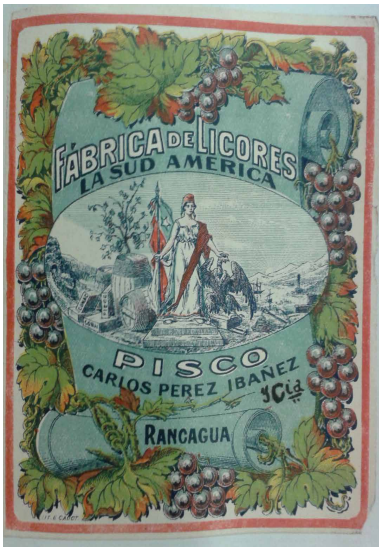


Figura 42: 1910

Figura 43: 1910

Figura 44: 1910

Figura 45: 1910

Figura 46: 1910

Figura 47: 1912

Figura 48: 1912

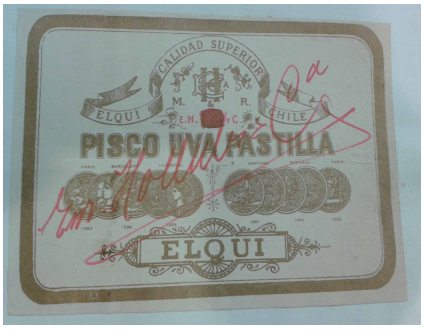


Figura 49: 1912

Figura 50: 1912

Figura 51: 1913

Figura 52: 1913

Figura 53: 1913

Figura 54: 1913

Figura 57: 1913

Figura 55: 1913

Figura 58: 1914

Figura 56: 1913

Figura 59: 1914

Figura 60: 1915

Figura 61: 1915

Figura 62: 1915

Figura 63: 1915

Figura 64: 1915

Figura 65: 1915

Figura 66: 1915

Figura 67: 1915

Figura 68: 1915

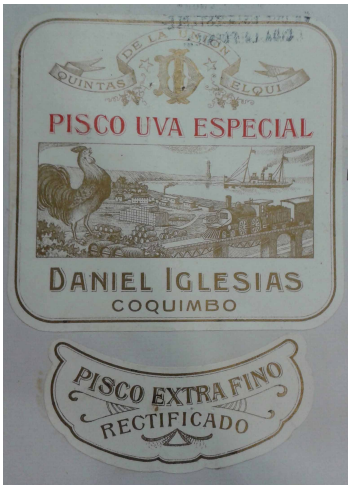


Figura 69: 1915

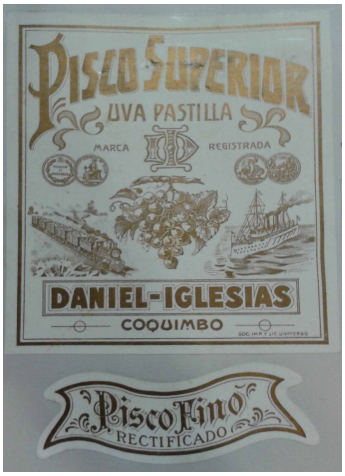


Figura 70: 1915

Figura 71: 1915

Figura 72: 1915

Figura 73: 1915

Figura 74: 1915

Figura 75: 1915

Figura 76: 1915

Figura 77: 1915

Figura 78: 1915

Figura 79: 1915

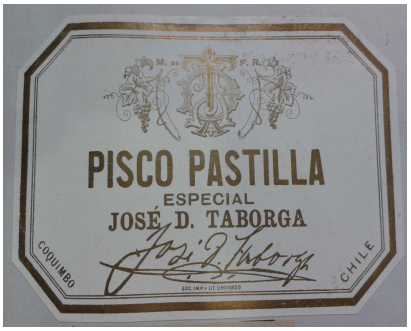


Figura 80: 1915

Figura 81: 1915

Figura 82: 1916

Figura 83: 1916

Figura 84: 1916

Figura 85: 1916

Figura 86: 1916

Figura 87: 1916

Figura 88: 1916

Figura 89: 1916

Figura 90: 1916

Figura 91: 1916

Figura 92: 1916

Figura 93: 1916

Figura 94: 1917

Figura 95: 1917

Figura 96: 1917

Figura 97: 1917

Figura 98: 1917

Figura 99: 1918

Figura 100: 1918

Figura 101: 1918

Figura 102: 1918

Figura 103: 1919

Figura 104: 1920

Figura 105: 1920

Figura 106: 1921

Figura 107: 1922

Figura 108: 1922

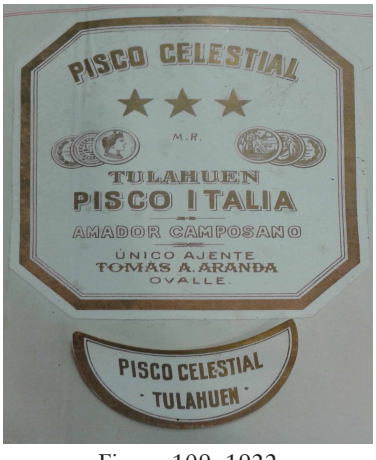


Figura 109: 1922

Figura 110: 1922

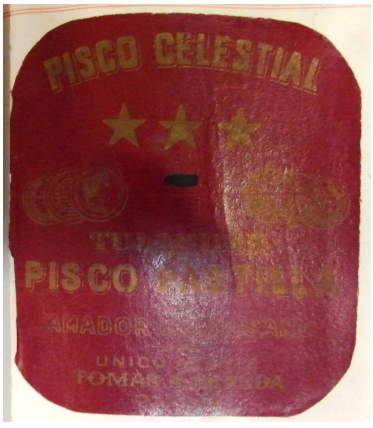


Figura 111: 1922

Figura 112: 1922

Figura 113: 1922

Figura 114: 1922

Figura 115: 1922

Figura 116: 1922

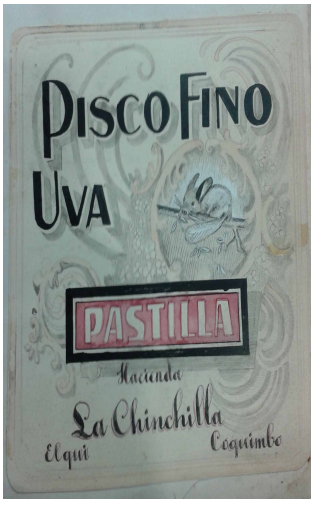


Figura 117: 1923

Figura 118: 1923

Figura 119: 1923

Figura 120: 1923

Figura 121: 1923

Figura 122: 1923

Figura 123: 1923

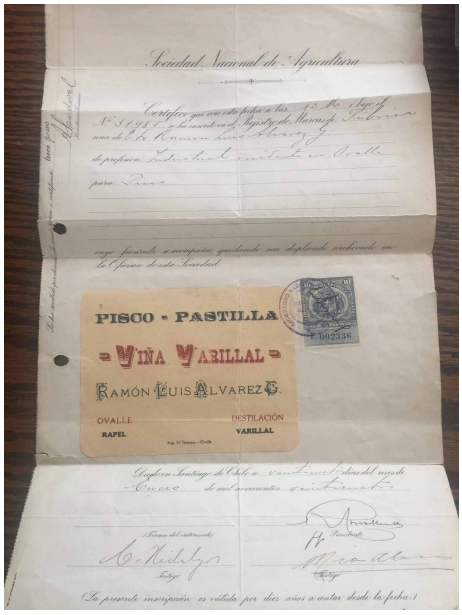


Figura 124: 1924

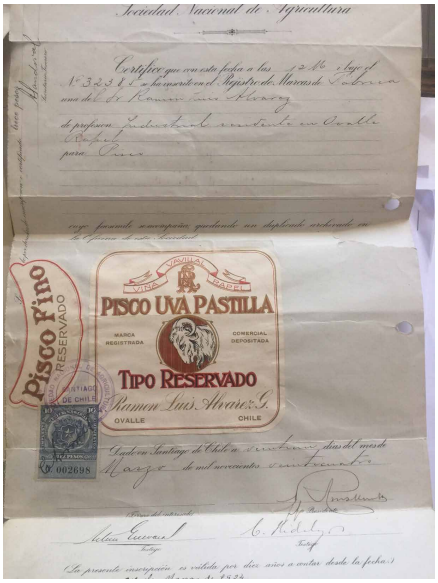


Figura 125: 1924

Figura 126: 1924

Figura 127: 1926

Figura 128: 1926

Figura 129: 1927

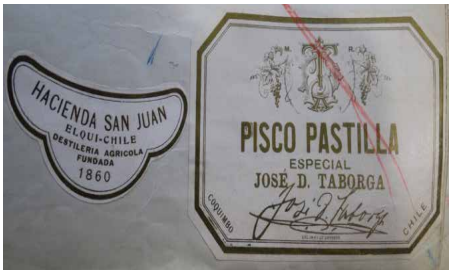


Figura 130: 1928

Figura 131: 1928

Figura 132: 1930

Este libro se terminó de imprimir
en los talleres digitales de

RIL® editores • Donnebaum

Teléfono: 22 22 38 100 / ril@rileditores.com
Santiago de Chile, abril de 2016

Se utilizó tecnología de última generación que reduce el impacto medioambiental, pues ocupa estrictamente el papel necesario para su producción, y se aplicaron altos estándares para la gestión y reciclaje de desechos en toda la cadena de producción.

Este libro reconstruye la historia del pisco chileno y su complejo proceso socioeconómico y cultural. Se estudia el papel de los distintos sujetos históricos y actores sociales que participaron de su gesta, incluyendo pequeños viticultores y destiladores; comerciantes y transportistas; arrieros y botijeros; fragüeros de cobre y caldereros; diseñadores de etiquetas y marcas comerciales.

Se trata de una historia épica, en la que los campesinos norchilenos tuvieron que librar una lucha constante con los más variados adversarios: desde los piratas ingleses que incendiaban La Serena, hasta la situación de que los productores de Arequipa gestionaban ante el Rey el cierre del mercado altoperuano a los aguardientes chilenos o que los comerciantes santiaguinos falsificaran el pisco para vender sus destilados en mercado local. Lucharon para superar todos esos obstáculos.

Se trata de una historia increíble, en la cual estos campesinos lograron abrirse camino a pesar de la indiferencia o la agresión de poderes políticos y económicos de Londres, Madrid, Lima y Santiago.

Aquí se reconstruye la historia heroica del pisco y sus productores, a través de documentos originales inéditos de los repositorios documentales del Archivo Nacional de Chile, del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (Inapi) y del Archivo del Arzobispado de Santiago, entre otros. Han participado quince profesionales de cuatro países, incluyendo agrónomos, arquitectos, historiadores, antropólogos y cientistas políticos.

ISBN 978-956-01-0295-9

RiL editores